ಚಟ್ನಿ ಸಾರು ತಂಬುಳಿ

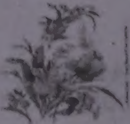
ಶ್ರೀಮತಿ ಪ್ರಭಾ ಸುರೇಶ ಶೆಣೈ

"ಸರಸ್ವತಿ ಪ್ರಭಾ"ದ ವತಿಯಿಂದ

ಪ್ರಕಟಿತ 30ನೇ ಕೃತಿ

ಚಟ್ನಿ ಸಾರು ತಾಂಬಳಿ

ಶ್ರೀಮತಿ ಪ್ರಭಾ ಸುರೇಶ ಶೆಣೈ



ಪ್ರಕಾಶಕರು :
ಸರಸ್ವತಿ ಪ್ರಭಾ
ಎಲ್.ಐ.ಜಿ. 51, 6ನೇ ಕ್ರಾಸ,
ನವನಗರ, ಹುಬ್ಬಳ್ಳಿ – **580025,**
☎ : 9483783977

CHATNI, SAARU, TAMBALI
A Cookery Book in Konkani
by **Smt. Prabha Suresh Shenoy**, Hubballi-25
Publisher by Saraswati Prabha, L.I.G.51,
6th Cross, Navanagar, **Hubballi - 580025**,
Ph. 9483783977, 9242866055.

Fist Edition :	**2015**
Copyright :	**Writer**
Paper :	Inside : 58 gsm Creambow Paper, Cover : 210 gsm Artcard, Multicolur Print
Copies :	800
Printed Pages :	80 + 4 = 84
Price :	Rs. 50/-
D.T.P. & Printed by:	**Saraswati Prabha Printers,** Hubballi - 580025. Karnataka.
Cover Art :	ಅSu
Published by :	'SARASWATI PRABHA' L.I.G. 51,6th Cross, Navanagar, **HUBBALLI- 580025** ☎ : 9483783977

ಭಿತ್ತವೈಲೆ ಪಾನ್ನಾಂತು....

1. ನೆಲ್ಗಡ್ಲೆ ಭಿಯ್ಯಾ ಚಟ್ನಿ. : 6
2. ಮೆತ್ತಿ ಪಿಟ್ಟಾ ಚಟ್ನಿ : 6
3. ಹೊರ್ಗಡ್ಲೆ ದಾಳಿ ಚಟ್ನಿ : 7
4. ಫಣ್ಣಾ ಪಾಲ್ಲೆ ಚಟ್ನಿ ಪಿಟ್ಟಿ : 7
5. ಚ್ಹಣೆದಾಳೆಂ ಚಟ್ನಿ ಪಿಟ್ಟಿ : 8
6. ಗುರೆಳ್ಯಾ ಚಟ್ನಿ : 8
7. ಅಗಸಿ ಚಟ್ನಿ : 9
8. ಚ್ಹಣೆ ದಾಳಿ ಚಟ್ನಿ : 9
9. ಲೊಸ್ಣೆ ಚಟ್ನಿ : 10
10. ಪುಡ್ಡಿ ಚಟ್ನಿ : 10
11. ನಾರ್ಲಾ ಚಟ್ನಿ : 11
12. ನಾರ್ಲಾ ಚಟ್ನಿ –2 : 12
13. ನಾರ್ಲಾ ಚಟ್ನಿ (ಗೊಂಯ್ಚೆ) : 12
14. ಹಿಂಗಾ ಚಟ್ನಿ : 12
15. ಉಡದಾ ಚಟ್ನಿ : 13
16. ಲೊಸ್ಣೆ ಚಟ್ನಿ : 13
17. ಲೊಸ್ಣೆ ಚಟ್ನಿ –2 : 14
18. ಏಕ್ಪಾನ್ನಾ ಚಟ್ನಿ : 14
19. ಎಕ್ಪಾನ್ನಾ ಚಟ್ನಿ –2 : 15
20. ಪಾಲಕ ಪಾಲ್ಲೆ ಚಟ್ನಿ : 15
21. ಕೊತ್ತೊಂಬರೆ ಪಾಲ್ಲೆ ಚಟ್ನಿ : 15
22. ಕೊತ್ತೊಂಬರೆ ಪಾಲ್ಲೆ ಚಟ್ನಿ –2 : 16
23. ಆಳವಾ ಪಾನ್ನಾಚೆ ಚಟ್ನಿ : 16
24. ವಾಳಿ ಪಾನ್ನಾ ಚಟ್ನಿ : 17
25. ಆಲ್ಲೆ ಚಟ್ನಿ : 17
26. ಹಿಂಗಾ ಚಟ್ನಿ : 18
27. ಟೊಮೆಟೊ ಚಟ್ನಿ : 18
28. ಟೊಮೆಟೊ ಚಟ್ನಿ – 2 : 19
29. ಹರ್ವೆ ಟೊಮೆಟೊ ಚಟ್ನಿ : 19
30. ಹರ್ವೆ ಟೊಮೆಟೊ ಚಟ್ನಿ-2 : 20
31. ಪಿಕ್ಕಲ ಟೊಮೆಟೊ ಚಟ್ನಿ : 20
32. ಜೀರೆಂ ಮಿರೆಂ ಚಟ್ನಿ : 21
33. ಆಂಬುಲೆ ಚಟ್ನಿ : 22
34. ಆಂಬುಲೆ ಚಟ್ನಿ-2 : 22
35. ಮಿಟ್ಟಾ ಆಂಬುಲೆ ಚಟ್ನಿ : 22
36. ಹರವೆ ಆಂಬೆ ಚಟ್ನಿ : 23
37. ಪೊಡ್ಡಾಳೆಂ ಗೀರಾ ಚಟ್ನಿ : 23
38. ಗೊಸಳೆ ಸೊಲ್ಲಾ ಚಟ್ನಿ : 24
39. ಕಾರಾತೆ ಚಟ್ನಿ : 24
40. ಕಾರಾತೆಂ ಚಟ್ನಿ–2 : 25
41. ದಾಳಿಂಬೆ ಸೊಲ್ಲಾ ಚಟ್ನಿ : 26
42. ತೆಪ್ಪಾ ಚಟ್ನಿ : 26
43. ಪುದಿನಾ ಚಟ್ನಿ : 27
44. ನೆಲ್ಗಡ್ಲೆ ಭಿಯ್ಯಾ ಚಟ್ನಿ : 27
45. ಹೊರ್ಗಡ್ಲೆ ಚಟ್ನಿ : 28
46. ಭಿಕ್ಕಂಡಾ ಚಟ್ನಿ : 28
47. ಮೆತ್ತಿ ಆನಿ ಉಡದಾ ಚಟ್ನಿ : 29
48. ತೋರಿದಾಳಿಚೆ ಚಟ್ನಿ : 29
49. ವಾಯಂಗಣಾ ಚಟ್ನಿ : 30
50. ಉಡಿದು-ಕೊತ್ತಂಬರೆ ಚಟ್ನಿ : 31
51. ಏವಿಂಗಡ ಭಿಯ್ಯಾ ಚಟ್ನಿ : 32
52. ಬಿರಿಂಡಾ ಪಾನ್ನಾ ಚಟ್ನಿ : 32
53. ಆಳಂಬಾ ಚಟ್ನಿ : 32
54. ದೀವ್ಗಡ್ಡಿ ಸೊಲ್ಲಾ ಚಟ್ನಿ : 33
55. ಕ್ಯಾಬೀಜಾ ಚಟ್ನಿ : 33
56. ಮೂಲಂಗಿ ಚಟ್ನಿ : 34
57. ಪಿವಾಯಾ ಚಟ್ನಿ : 34
58. ಅವನಾಸಾ ಚಟ್ನಿ : 35
59. ತೀಳಾ ಚಟ್ನಿ : 35
60. ಕ್ಯಾರೆಟಾ ಚಟ್ನಿ : 36
61. ಕುಳ್ತಾ ಚಟ್ನಿ : 36
62. ಚಿಂಬಾಂಬೆ ಪಾಲ್ಲೆ ಚಟ್ನಿ : 37
63. ಮೆತ್ತಿ ಚಟ್ನಿ : 37
64. ಬಟಾಟೆ ಗೊಜ್ಜು : 38
65. ಹಳ್ದಿ ಗೊಜ್ಜು : 38
66. ಕುಳ್ತಾ ಬಜ್ಜೆ : 39
67. ರಂಜಕ : 39
68.ಉಡ್ದಾ ಹಾಪಳಾ ಚಟ್ನಿ : 40
69. ಚಿಂಚಂಬಾ ಗೊಜು : 41
70. ಕರಿಂಡಿ : 41

→

71. ವಾಯಂಗಣಾ ಬಜ್ಜೆ : 42
72. ವಾಯಂಗಣಾ ಭಾರ್ತ : 42
73. ವಾಯಂಗಣಾ ಬಜ್ಜೆ -2 : 43
74. ಬಿಂಬಾಂಬೆ ಗೊಜ್ಜು : 43
75. ಅಂಬಾಡೆ ಗೊಜ್ಜು : 44
76. ಕಾರಾತೆಂ ಗೊಜ್ಜು : 44
77. ಕಾರಾತೆ ಸಾಸಮ : 45
78. ತೌಶೆಂ ಸಾಸಮ : 46
79. ತೌಶೆ ಸಾಸಮ-2 : 46
80. ಬೆಂಡಾ ಸಾಸಮ : 46
81. ಆಂಬೆ ಸಾಸಮ : 47
82. ಆಂಬೆ ಸಾಸಮ-2 : 48
83. ಬಾಳ್ಜೆ ಸಾಸಮ : 48
83a. ಪಣ್ಸಾಳಡ್ಗಿ ಸಾಸಮ : 49
84. ಆಮ್ಸ್ಣೆ ಕೂಟ : 49
85. ಸೂರ್ನಾ ಕೂಟ : 50
86. ಸೂರ್ನಾ ಕೂಟ -2 : 50
87. ಬಟಾಟೆ ಕೂಟ : 51
88. ಬಾಳ್ಜೆ ತಾಂಬಳಿ : 51
89. ಸಂಬರಬಳ್ಳಿ ಪಾನ್ನಾ ತಾಂಬಳಿ : 52
90. ಪಾಲಕ್ ತಾಂಬಳಿ : 52
91. ಪಾಲಕ ಪಾಲ್ಲೆ ತಂಬಳಿ -2 : 53
92. ವಾಳಿ ಪಾನ್ನಾ ತಾಂಬಳಿ : 53
93. ಕೊತ್ತಂಬರೆ ಪಾಲ್ಲೆ ತಾಂಬಳಿ. : 54
94. .ಟೊಮೇಟೊ ತಾಂಬಳಿ : 54
95. ಪಿವಾಯಾ ತಾಂಬಳಿ : 55
96. ಬೀಟ್‌ರೂಟ್ ತಾಂಬಳಿ : 55
96a. ಮೆತ್ತಿ ತಾಂಬಳಿ : 56
97. ಮೆತ್ತಿ ತಾಂಬಳಿ-2 : 56
98. ಆವಾಳೆ ತಾಂಬಳಿ : 56
99. ಆವಾಳೆ ತಾಂಬಳಿ-2 : 57
100. ಆಂಕ್ರೆ ತಾಂಬಳಿ : 57
101. ದಾಳಿಂಬೆ ಆಂಕ್ರೆ ತಾಂಬಳಿ : 58
102. ಅಮೃತಬಳ್ಳಿ ಪಾನ್ನಾ ತಾಂಬಳಿ : 58
103. ಹರವೇ ಆಂಬೆ ಗೊಜ್ಜು : 59
104. ಆಂಬೆ ತಾಂಬಳಿ : 59
105. ಟೊಮೆಟೊ ಸಾರು : 60
106. ಟೊಮೆಟೊ ಸಾರು -2 : 60
107. ಟೊಮೆಟೊ ಸಾರು-3 : 61
108. ಟೊಮೆಟೊ ಸಾರು-4 : 62
109. ಟೊಮೆಟೊ ಸಾರು -5 : 62
110 ಟೊಮೆಟೊ ಪಾತ್ಳ ಸಾರು : 63
111. ಪ್ಪರ್ : 64
112. ದಾಳಿ ತೋಯ : 64
113. ಅಲ್ಲಬ ದಾಳಿತೋಯ : 65
114. ದಾಳಿ ತೋಯ -3 : 65
115. ದಾಲ್ : 66
116. ಕುಳ್ಯಾಕಡಿ : 67
117. ಬಗಡೆ ಸಾರು : 68
118. ಬಗಡೆ ದಾಳಿ ತೋಯ : 68
119. ಪ್ಪಣೆ ದಾಳಿ ಸಾರು : 69
120. ಪ್ಪಣೆದಾಳಿ ಸಾರು -2 : 69
121. ಪ್ಪಣೆದಾಳಿ ಸಾರು -3 : 70
122. ನಿಶ್ಕೆಂ ಸಾರು : 71
123. ದರಂದಾ ಸಾರು : 71
124. ಲಿಂಬಿಯಾ ಸಾರು : 72
125. ಮಣಗಣ : 73
126. ತೊರಿ ತಮಾಣಾದಾಳಿ ತೋಯ : 74
127. ಮೀರ್ಯಾಕಣಾ ರಸಂ : 74
128. ಬಿಂಬಾಂಬ್ಯಾ ಬೆಗಳಿ : 75
129. ಟೊಮೆಟೊ ರಸಂ : 75
130. ಟೊಮೆಟೊ ರಸಂ-2 : 76
131. ಬಟಾಟೆ ತೋಯ : 77
132. ತಾಕ್ಯಾ ಖಡಿ : 77
133. ಆಲ್ಲೆ ತಾಕ್ಯಾ ಖಡಿ : 77
134. ತಾಕ್ಯಾ ಖಡಿ -2 : 78
135. ತಾಕ್ಯಾ ಖಡಿ -3 : 78
136. ಫಣ್ಣಾ ಪಾಲ್ಲೆ ಸಾರು : 79
137. ದಾಲ್ (ಗುಜರಾತಿ) : 79

ಹಾಂವೆ ಸಾಂಗ್ಚೆ ಇತ್ಲೇಚಿ...

ಪ್ರಪ್ರಥಮ ಜಾವ್ನು ತುಮ್ಕ ಪೂರಾ ಹಾಂವ ಕೃತಜ್ಞತಾ ಪಾವೈತಾ ಆಸ್ಸ. ಕಿತಯಾಕ ಮ್ಹಳಯಾರಿ ಹಾಂವೆ ಹಾಜ್ಜ ಪಯಲೆ ಬರೆಯಿಲೆ "ತಾನ್ನಿಕ" "ಗೊಡ್ಡಿ-ಗೊಡಶೆ" ಆನಿ "ಪರಬೆಂ ರಾಂದಪ" ತಿನ್ನೀ ಕೃತಿಚೆ ಸರ್ವ ಪ್ರತಿ ಖರೀದಿ ಕೋರ್ನು ಉಪಕಾರು ಕೆಲೀಲ ಖಾತ್ತಿರಿ ಹಾಂವ ತುಮಕಾ ಆಬಾರಿ ಆಸ್ಸ. ಆನಿ ಅಶ್ಶಿ ರಾಂದ್ಪಾ ಬೂಕ್ ಬರೈಚೆ ತ್ರಾಣ ಅನುಗ್ರಹ ಕೆಲೀಲೆ ದೇವಾಕ ಸಹಿತ ಹಾಂವ ಪಾಂಯಪಡ್ತಾ. ಆನಿ ತ್ಯಾ ಮೆಗೆಲೆ ಭಾಗ್ಯ ಮ್ಹೊಣು ಲೆಕ್ತಾ.

ಆಜಿ ಮನುಷ್ಯು ನವೀನತೆಚೆ ಬಲೆಕ ಶಿರ್ಲ್ಕೂನು ಆಪಣಾಲೆ ಸಂಸ್ಕೃತಿ, ಪರಂಪರಾ, ರೀತಿ, ರಿವಾಜ ವಿಸರ್ತಾ ಆಸ್ಸ. ತಾಂತು ಜವಣ, ಖಾಣ ಆಯಲೆ! ಆಮ್ಗೆಲೆ ಭಾರತೀಯ ಜವಣ ಖಾಣಾಂತು ಪೋಟ ಭರಚೆ ಮಾತ್ರ ನ್ಹಂಯಿ ಆರೋಗ್ಯ ರಾಕವಣಾಚೆ ಸೂತ್ರ ಅಂತರ್ಗತ ಜಾವ್ನು ಆಸ್ಸ. ಆಜಿ ಆಮ್ಮಿ ಪೂರಾ ಡಬ್ಬೆ ಖಾಣ, ಫಾಸ್ಟ ಫುಡ್, ಕುರ್ಕುರಿ ಅಸ್ಸಲೆ ಖಾಣ ಖಾವ್ನು ಅನಾರೋಗ್ಯಾಕ ಪಡತಾ ಆಸ್ಸತಿ. ಅಸ್ಸಲೆ ವೇಳ್ಯಾರಿ ಪರಂಪರಾಗತ ರಾಂದಪ ಪೂರಾ ಲೋಕಾಂಕ ಕಳೀತಾಕ ಹಾಡ್ಕಾ ಮ್ಹೊಣು ಹಾಂವೆ ರಾಂದಪಾ ಪುಸ್ತಕ ಬರಯಿಲೆ ಆಸ್ಸ. ಹಾಂತು ಅಶ್ಶಿಲ್ಯಾಂತು 75% ಪಶಿ ಚ್ಹಡ ಮಾಕಶಿ ತಾಕೂನು ಆಮ್ಗೆಲೆ ಲೋಕಾನಿ ಕೋರ್ನು, ರಾಕ್ಕೂನು ಆಯ್ಯಿಲೆ ರಾಂದಪ ಜಾವ್ನು ಆಸ್ಸ. ಮೆಗೆಲೆ ಸಂಬಂಧಿಕಾನಿ, ಮೈತ್ರಿಣಿನ ಸಾಂಗಿಲೆ ಆನಿ ಹಾಂವ ಮ್ಹಾಲ್ಗಡೆ ತಾಕೂನು ಶಿಕ್ಕಿಲೆ ರಾಂದಪ ಒಟ್ಟು ಕೋರ್ನು ಮುಖಾವೈಲೆ ಪೀಳ್ಗಿಚಾಕ ಪಾವೈಕಾ ಮ್ಹಣ್ಚೆ ಮೆಗೆಲೆ ಹೇ ವಾವ್ರೋ.

ಹೇ 'ಚಟ್ನಿ, ಸಾರು, ತಾಂಬಳಿ' ಪುಸ್ತಕ ಸಹಿತ ತಸ್ಸಲೇಚಿ ಏಕ ಪ್ರಯತ್ನು. ಹಾಕ್ಕಾ ಜಾವ್ನು ಹಾಂವೆ ಸಬಾರ ಲೋಕಾಲಾಗ್ಗಿ ಮಾಹಿತಿ ನಿಮ್ಗಿಲಿ ತೆದ್ನಾ ವ್ಹಡ ಮನಾನ ತಾನ್ನಿ ಮಾಹಿತಿ ದೀವ್ನು ಉಪ್ಕಾರು ಕಲ್ಲೆ. ಜಾಗೇಚೆ ಕಮ್ಮಿಪಣಾನ ಸಗಟ ಲೋಕಾಲೆ ನಾಂವ ಘಾಲಚಾಕ ಅಸಾಧ್ಯ ಜಾಲೀಲ್ಯಾಕ ಮಾಕ್ಕಾ ಮಸ್ತ ವಿಷಾಧ ಆಸ್ಸ. ಜಾಲ್ಯಾರಿಚಿ ತಾಂಗೆಲೆ ಮದತ್ತಾ ಖಾತೆರಿ ತಾಂಕ ಸರ್ವಾಂಕ ಹಾಂವ ಆಬಾರಿ ಆಸ್ಸ.

ಹೇ ಬೂಕ್ ಪ್ರಕಟ ಜಾವಚಾಕ ಪ್ರತ್ಯಕ್ಷ ಆನಿ ಪರೋಕ್ಷ ಜಾವ್ನು ಮಸ್ತ ಲೋಕಾನಿ ಸಹಕಾರ ದಿಲೀಲೆ ಆಸ್ಸ. ತಾಂಕಾಯಿ ಹಾಂವ ಆಬಾರಿ

ಸರ್ವಾಂಕ ದೇವು ಬರೆಂ ಕೊರೊ ಮ್ಹಣತಾ

– ಶ್ರೀಮತಿ ಪ್ರಭಾ ಸುರೇಶ ಶೆಣೈ

1. ಸೆಲ್ಗಡ್ಲೆ ಭಿಯ್ಯಾ (ಶೇಂಗಾ) ಚಟ್ನಿ

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೆಲೆ ಸಾಮಾನು : ಶೇಂಗಾ ಬಿ– 2 ಕಪ್, ಲೋಸೋಣು–2ಕಾಂಡೊ, ಘಾಟಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗಿ–9, ಚಿಂಚಾಂಬ ಥೊಡೆ, ರುಚೆಕ ಮೀಟ.

ಕೊರಚೆ ವಿಧಾನ :: ಶೇಂಗಾ ಬೀ ಭಾಜ್ನುನು; ಸ್ಸಾಲ ಕಾಡುನು ಘೆಯ್ಯಾತಿ. ಮಿಕ್ಸಿಂತು ಚಿಂಚಾಂಬ ಆನಿ ಲೊಸ್ನೆ ಬಿಯ್ಯೊ, ಘಾಟಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ(ಮಿರ್ಸಾಂಗಿ ಪಿಟ್ಟ ಬಿ ಚಲ್ತಾ) ಘಾಲ್ನು ಚಿಕ್ಕೆಲ್ಯಾನ ಕೋರ್ನು ಘೆಯ್ಯಾತಿ, ಬಾಜ್ಲೊನ ಘೆತ್ತಿಲೆ ಶೇಂಗಾ ಆನಿ ಮೀಟ ಘಾಲ್ನು ಪಿಟ್ಟುಕೋರ್ನು ಘೆಯ್ಯಾತಿ. ಹಿ 10–12 ದಿವಸು ವಾಯಿಟ್ ಜಾಯ್ನಾ ಹಾಕ್ಕಾ ಉದ್ಧಾಕ ಘಾಲುಕ ನಜ್ಜ. ಹಾಜ್ಜ ಒಟ್ಟು ಅರ್ಧ ವಾಳೆಂ ಖುರಡಿ ಕಿಂಚೂಸು. ಹುನ್ನಾನ್ಯ ಘಾಲಯಾರಿ ಭಿ ಚಲತಾ. (ತುಮಕಾ ಜಾವಕಾ ಜಾಲಯಾರಿ ಹೇ ಚಟ್ನಿಕ ಅರ್ಧ ಚಮಚೊ ಜೀರೆಂ, ಅರ್ಧ ಚಮಚೊ ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಘಣ್ಣಾ ಪಾಲ್ಲೊ ಭೀ ಚಿಕ್ಕೆ ಹುನ್ನಾನ್ಯ ಘಾಲಯಾರಿ ಚಲ್ತಾ. ಗೋಡ ಜಾವಕಾ ಜಾಲಯಾರಿಚಿ ಘಾಲ್ನು ಘೆವ್ಯೇತ)

2. ಮೆತ್ತಿ ಪಿಟ್ಟಾ ಚಟ್ನಿ

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೆಲೆ ಸಾಮಾನು : ಮುಟಾಣಿ (ಹೊರಕಡ್ಲೆದಾಳಿ) 1ಕಪ್, ಮೆತ್ತಿ–ಅರ್ಧ ಚಮಚೆ, ಉಡ್ದಾದಾಳಿ–ಏಕ ಮುಷ್ಟಿ, ಸುಕ್ಕಿಲೆ ಪಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ 6(ಮಿರ್ಸಾಂಗಿ ಪಿಟ್ಟೆ ಜಾಲ್ಲೆರಿ 2ಚಮಚೆ) ಮಿರ್ಯಾಕಣಾ – 4, ಮೀಟ – ರುಚೆಕ ತಕಿತ,

ಕೊರಚೆ ವಿಧಾನ :ಉಡದಾ ದಾಳಿ, ಮೆತ್ತಿ ಆನಿ ಮೀರ್ಯಾಕಣಾ ಚಿಕ್ಕೆ ಹುನ್ನಾನ್ಯ (ಬಾಜ್ಲೊನು) ಘೆಯಾ. ತ್ಯಾಲ ಘಾಲಚೆ ನಾಕ್ಕಾ. ಬಾಜ್ಲೊನು ಘೆತ್ತಿಲೆ ಉಡದಾ ದಾಳಿ, ಮೀರ್ಯಾಕಣಾ, ಮೆತ್ತಿ ಮಿಕ್ಸೆಂತು ಘಾಲ್ನು ತಾಜ್ಜ ಒಟ್ಟು ಹೊರ್ಗಡ್ಲೆ ದಾಳಿ, ಮಿರ್ಸಾಂಗ, ಮೀಟ ಘಾಲ್ನು ಪುಡ್ಡಿ ಕೊರನು ಘೆಯಾತಿ. ಹೀ ಚಟ್ನಿ ವಾಡತಾನಾ ವಯಲ್ಯಾನ ಥೊಡೆ ತ್ಯಾಲ ಘಾಲ್ನು ಘೆತಲ್ಯಾರಿ ಪೋಳೆಕ, ಚಪಾತಿಕ, ರೊಟ್ಟಿಕ ಪ್ರತಿಯೆಕ್ಕಾಕ

ಭಿ ರುಚಿ ಜಾತ್ತಾ. ಹೇ ಚಟ್ನಿ ಮ್ಹೈನಗಟ್ಲೊ ದವರಲ್ಯಾರಿ ಭಿ ವಾಯ್ಟ ಜಾಯನಾ. ಮಿರ್ಸಾಂಗ ನಾಕ್ಕಾ ಜಾಲ್ಯಾರಿ ಮೀರ್ರ್ಯಾಕಣ ಚ್ಚಡ ಘಾಲ್ಯೇತ.

3. ಹೊರ್ಗ್ಗಡ್ಲೆ ದಾಳಿ ಚಟ್ನಿ

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೆಲೆ ಸಾಮಗ್ರಿ : ಹೊರ್ಗ್ಗಡ್ಲೆ ದಾಳಿ – 1/4 ಕೆ.ಜಿ., ಫಣ್ಣಾ ಪಾಲ್ಲೊ – 2 ಪಾತ್ತಿ, ಲೊಸೋಣಿ ಕಾಂದೊ –2, ಮಿರ್ಸಾಂಗೆ ಪಿಟ್ಟಿ – 2ಚಮಚೊ, ಮೀಟ ಆನಿ ಚಿಂಚಾಂಬ – ರುಚೆಕ ತಕೀತ.

ಕೊರಚಿ ವಿಧಾನ : ಫಣ್ಣಾ ಪಾಲ್ಲೊ ಥೊಡೆ ಹುನ್ನಾನ್ರ್ಗು ಘೆಯಾ. ಫಣ್ಣಾ ಪಾಲ್ಲೊ, ಲೊಸೋಣು, ಚಿಂಚಾಂಬ ಮಿಕ್ಸಿಂತು ಘಾಲ್ನು ಚಾರ ಸುತ್ತು ವಾಟ್ಟುನು ಘೆಯಾ. ಮಾಗಿರಿ ಹೊರ್ಗ್ಗಡ್ಲೆ ದಾಳಿ, ಮಿರ್ಸಾಂಗೆ ಪಿಟ್ಟಿ, ಮೀಟ ಘಾಲ್ನು ಸಮ್ಮ ಮುಡ್ಡಿ ಕರಾ. ಹೆ ಚಟ್ನಿಕ ಕಾತ್ತಾನಾ ಥೊಡೆ ತ್ಯಾಲ ಜಾಂವೊ ಧಂಯಿ ಘಾಲ್ನು ಖಾಲ್ಯಾರಿ ರುಚಿ ಜಾತ್ತಾ.

4. ಫಣ್ಣಾ ಪಾಲ್ಲೆ ಚಟ್ನೆ ಪಿಟ್ಟಿ

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೆಲೆ ಸಾಮಾನು : ಚ್ಚಣೆ ದಾಳಿ – 5 ಚಮಚೊ, ಮೂಗಾದಾಳಿ – 1ಚಮಚೊ, ಉಡದಾ ದಾಳಿ – 1ಚಮಚೊ, ಫಣ್ಣಾ ಪಾಲ್ಲೊ –1, ಸಾಸಮ–1/2 ಚಮಚೊ, ತ್ಯಾಲ – 3ಚಮಚೊ. ಸುಕ್ಕೆ ಮಿರ್ಸಾಂಗ – 7.

ಕೊರಚಿ ವಿಧಾನ : ತ್ಯಾಲ ಘಾಲ್ನು ಮಿರ್ಸಾಂಗ ಬಾಜೊನು ಘೆಯಾ. ಘಶಿ ಲಾಯನಾಸ್ತನಾ ಚ್ಚಣೆ ದಾಳಿ, ಮೂಗಾ ದಾಳಿ, ಉಡದಾ ದಾಳಿ, ಸಾಸಮ, ಫಣ್ಣಾ ಪಾಲ್ಲೊ ಪೂರಾ ಬಾಜ್ಜೊನು, ಪೂರಾ ಒಟ್ಟು ಪಿಟ್ಟಿ ಕೋನ್ರ್ಗು ಘೆಯಾ. ಜಾಯ ತಿತ್ಲೆ ಮೀಟ ಘಾಲ್ನು ಆನಿಕೆ ವಾಟ್ಟುನು ಕಾಡ್ನು ದವರಾ. ವಾಡತಾನಾ ಹಾಜ್ಜ ವಯ್ರಿ ಥೊಡೆ ತ್ಯಾಲ ಘಾಲಯಾರಿ ಆನ್ನಿಕೆ ರೂಚಿ ಜಾತ್ತಾ. ಜಾವ್ಕಾ ಜಾಲ್ಯಾರಿ ಸಾನ ಕುಡ್ಕೊ ಚಿಂಚಾಂಬ ಹುನ್ನಾನ್ರ್ಗು ಹಾಜ್ಜ ಒಟ್ಟೊ ಘಾಲ್ಕಿ ಚಲ್ತಾ.

5. ಚ್ಣಣೆದಾಳಿಂ ಚಟ್ನಿ ಪಿಟ್ಟಿ

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೆಲೆ ಸಾಮಾನು : ಚ್ಣಣೆ ದಾಳಿ – 1 ಕಪ್, ಉಡದಾ ದಾಳಿ – ಅರ್ಧ ಕಪ್, ಖುರದಿ – ಅರ್ಧ, ಫಣ್ಣಾ ಪಾಲ್ಲೊ – 2ಪಾತ್ತಿ, ಚಿಂಚಾಂಬ – 1ಕುಡ್ಕೊ, ಸಾಸಮ – 1/2 ಚಮಚೊ, ಹೀಂಗು – 2ಚಿಟ್ಕಿ, ಸುಕ್ಕೆ ಮಿರ್ಸಾಂಗ – 10, ತ್ಯಾಲ – 2ಚಮಚೊ, ಮೀಟ – ರುಚಿಕ ತಕೀತ.

ಕೊರಚಿ ವಿಧಾನ : ಉಡದಾ ದಾಳಿ ಆನಿ ಚ್ಣಣೆ ದಾಳಿ ತ್ಯಾಲ ಘಾಲ್ನಸ್ತನಾ ಬಾಜ್ಲೊನು ಘೆಯಾ. ಸುಕ್ಕೆ ಮಿರ್ಸಾಂಗ ತ್ಯಾಲ ಘಾಲ್ನು ಬಾಜ್ಲೊನು ಘೆಯಾ. ಖುರದಿ ಖಿಂಚೂನು, ಹುನ್ನಾರ್ನು ಘೆಯಾ. ಹೀಂಗು ತೆಲ್ಲಾಂತು ಘುಲ್ಲೊನು ಘೆಯಾ. ಪಯ್ಲೆ ಉಡದಾ ದಾಳಿ ಆನಿ ಚ್ಣಣೆದಾಳಿ ನಯಸ್ ಜಾವ್ನು ಪಿಟ್ಟಿ ಕೋರ್ನು ಘೇವ್ನು ಕಾಣು ದವರಾ. ಮಿರ್ಸಾಂಗಿ, ಖಿಂಚೂನು ಘೆತ್ತಿಲೆ ಖುರದಿ, ಹೀಂಗು, ಹುನ್ನಾರ್ನು ಘೆತ್ತಿಲೆ ಫಣ್ಣಾ ಪಾಲ್ಲೊ ಒಟ್ಟೊ ಘಾಲ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಂತು ಘಾಲ್ನು ವಾಟ್ಟಿಯಾ. ತಾಕ್ಕಾ ಮೀಟ ಘಾಲ್ನು ಆನಿ ದೋಣ ಸುತ್ತು ವಾಟ್ಟುನು ಕಾಡ್ನು ದಾಳಿ ಪಿಟ್ಟಿ ಒಟ್ಟು ಮಿಕ್ಸ ಕರಾ. ಹಾಕ್ಕಾ ಸಾಸಮಾ ಫಣ್ಣ ದಿಯಾ. ಹಾಕ್ಕಾ ಉದ್ದಾಕ ಲಾಗ್ಗೊಚಾಕ ನಾ.

6. ಗುರೆಳ್ಳಾ ಚಟ್ನಿ

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೆಲೆ ಸಾಮಾನು : ಗುರೆಳ್ಳ (ಜೀರೆಂ ವರಿ ಕಾಳೆ ಆಸ್ತಾ. ಉತ್ತರ ಕರ್ನಾಟಕಾಂತು ಸಕಟ ಕಡೆನ ಮೆಳ್ತಾ) – 1 ಪಾವು, ಫಣ್ಣಾ ಪಾಲ್ಲೊ –2, ಲೊಸೋಣು – 2ಕಾಂದೊ, ಮೀಟ –ರುಚಿಕ ತಕೀತ, ಮಿರ್ಸಾಂಗೆ ಪಿಟ್ಟಿ – 3 ಚಮಚೊ.

ಕೊರಚಿ ವಿಧಾನ : ಗುರೆಳ್ಳ ಧೂವ್ನು ವಾತ್ತಾಕ ಘಾಲ್ನು ಸುಕ್ಕೊನು ಘೆಯಾ. ತೀಳ ಬಾಜ್ಜಿಲ ವರಿ ಬಾಜ್ಲೊನು ಘೆಯಾ. ನಿವ್ವ ಮಾಗಿರಿ ತಾಕ್ಕಾ ಸ್ವಾಲ ಕಾಡಿಲೆ ಲೊಸೋಣು, ಹುನ್ನಾರ್ನು ಘೆತ್ತಿಲೆ ಫಣ್ಣಾ ಪಾಲ್ಲೊ, ಚಿಂಚಾಂಬ ಏಕ ಕುಡ್ಕೊ, ಮೀಟ, ಮಿರ್ಸಾಂಗೆ ಪಿಟ್ಟಿ

ಘಾಲ್ನು ಪಿಟ್ಟಿ ಕೋರ್ನುರ್ಜ ಘೆಯಾ. ಮಾಗಿರಿ ಬಾಜ್ಲೊನು ಘೆತ್ತಿಲೆ ಗುರೆಳ್ಳ ತಾಕ್ಕಾ ಘಾಲ್ನು ನಯಸ್ ಜಾವ್ನು ಪಿಟ್ಟಿ ಕರಾ. ವಾಡತಾನಾ ಹಾಜ್ಜ ಒಟ್ಟು ಥೊಡೆ ಧಂಯಿ ಘಾಲ್ನು ಕಾಲ್ಯಾರಿ ಮಸ್ತ ರೂಚಿ ಜಾತ್ತಾ. ಚಪಾತಿಕ, ಜೋಳಾಚೆ ರೊಟ್ಟಿಕ ಚಾಂಗ ಜಾತ್ತಾ.

7. ಅಗಸಿ ಚಟ್ನಿ

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೆಲೆ ಸಾಮಾನು : ಅಗಸಿ – 1 ಪಾವು, ಫಣ್ಣಾ ಪಾಲ್ಲೊ –2, ಲೊಸೋಣು – 2ಕಾಂದೊ, ಮೀಟ –ರುಚೆಕ ತಕೀತ, ಮಿರ್ಸಾಂಗೆ ಪಿಟ್ಟಿ – 3 ಚಮಚೊ.

ಕೊರಚಿ ವಿಧಾನ : ಅಗಸಿ ಧೂವ್ನು ವಾತ್ತಾಕ ಘಾಲ್ನು ಸುಕ್ಕೊನು ಘೆಯಾ. ಆನಿ ತೀಳ ಬಾಜ್ಜಿಲ ವರಿ ಬಾಜ್ಲೊನು ಘೆಯಾ. ಸ್ವಾಲ ಕಾಡಿಲೆ ಲೊಸೋಣು, ಹುನ್ನಾನ್ರುರ್ಜ ಘೆತ್ತಿಲೆ ಫಣ್ಣಾ ಪಾಲ್ಲೊ, ಚಿಂಚಾಂಬ ಏಕ ಕುಡ್ಕೊ, ಮೀಟ, ಮಿರ್ಸಾಂಗೆ ಪಿಟ್ಟಿ ಘಾಲ್ನು ಪಿಟ್ಟಿ ಕೋರ್ನುರ್ಜ ಘೆಯಾ. ಮಾಗಿರಿ ಬಾಜ್ಲೊನು ಘೆತ್ತಿಲೆ ಅಗಸಿ ತಾಕ್ಕಾ ಘಾಲ್ನು ನಯಸ್ ಜಾವ್ನು ಪಿಟ್ಟಿ ಕರಾ. ವಾಡತಾನಾ ಹಾಜ್ಜ ಒಟ್ಟು ಥೊಡೆ ಧಂಯಿ ಘಾಲ್ನು ಕಾಲ್ಯಾರಿ ಮಸ್ತ ರೂಚಿ ಜಾತ್ತಾ. ಚಪಾತಿಕ, ಜೋಳಾಚೆ ರೊಟ್ಟಿಕ ಚಾಂಗ ಜಾತ್ತಾ.

8. ಚ್ಣಣೆ ದಾಳಿ ಚಟ್ನಿ

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೆಲೆ ಸಾಮಾನು : ಚ್ಣಣೆ ದಾಳಿ – 1 ಕಪ್, ಚಿಂಚಾಂಬ – ಸೊಲ್ಲೆಯಿಲೆ ಸುಪಾರಿ ತಿತ್ಲೆ. ಸುಕ್ಕಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ – 7, ಹೀಂಗು – 2 ಚಿಟ್ಕಿ, ಮೀಟ – ರುಚೆಕ ತಕೀತ, ತ್ಯಾಲ – 2ಚಮಚೊ. ಫಣ್ಣಾಕ ತ್ಯಾಲ, ಸಾಸಮ, ಉಡದಾ ದಾಳಿ, ಜೀರೆಂ.

ಕೊರಚಿ ವಿಧಾನ : ಮಿರ್ಸಾಂಗ ಹುನ್ನಾನ್ರುರ್ಜ ಘೆಯಾ. ಚ್ಣಣೆದಾಳಿ ಬಾಜ್ಲೊನು ಘೆಯಾ. ಹೀಂಗು ತೆಲ್ಲಾಂತು ಘುಲ್ಲೊನು ಘೆಯಾ. ಮಾಗಿರಿ ಹೇ ಪೂರಾ ಆನಿ ಮೀಟ ಮಿಕ್ಸೆಂತು ಘಾಲ್ನು ಲ್ಹಾನ ಜಾವ್ನು ವಾಟ್ಟುನು

ಘೆತಲ್ಯಾರಿ ಚ್ಚಿಗೆ ದಾಳಿ ಚಟ್ನಿ ತಯಾರ. ಮಾಗಿರಿ ವಯಿರ್ಲ್ಯಾನ ಫಣ್ಣಿ ಘಾಲಾ. ಹೇಂ ಚಟ್ನಿಕ ಅರ್ಧ ಖಾಂದಿ ಕಿಂಚಿಕಾಸಾ ಹುಂಗ್ಯಾನ್ಸಿ ಘೇವ್ಯೆ. 2 ಪಾತ್ತಿ ಫಣ್ಣಾ ಪಾಲ್ಲೊ ಹುಂಗ ಕಿರ್ಸೊ ಕುಡ್ಕಿ ಕೊರನು ಹಾತ್ತ್ಯಾ ಘಾಲ್ಯೇತ. ಕರ್ನಾ ಹಾತ್ತ್ಯಾ ಫಣ್ಣಿ ದಿವಸಾ ಬರ್ಯೆಜು ನಾ.

9. ಲೊಸ್ಣೆ ಚಟ್ನಿ

ಜಾಯ್ಯಾ ಜಾಲೆಲೇ ಸಾಮಗ್ರಿ :- ಖೊಬ್ರಿ-1. ಲೊಸ್ಣೆ ಕಾಂದೊ- 2. ಸುಕ್ಕೆ ಮಿರ್ಸಾಂಗ- 10-12. ಚಿಂಚಾಂಬ-ಸ್ವಲ್ಪ. ರುಚಿ ತಕೀತ ಮಿಟು.

ಕೊರ್ಚೆ ವಿಧಾನ : ಖೊಬ್ರಿ ಕಾಂತುನು ಗಿಂವಾ. ಲೊಸ್ಣೆ ಬಿಯೊ, ಕೋಳ್ಸೊ ತ್ಯಾ ಆನಿ ಸುಕ್ಕೆಮಿರ್ಸಾಂಗ ಲೊಸ್ಣಿ ಪಾತ್ತಾಕ ಘಾಲಾ. ಖೊಬ್ರಿ ಚಿಕ ಭಾಜ್ಜುನು ಘೆಯ್ಯಾ, ಮಿಕ್ಸಿಂತು ಸುಕ್ಕೆ ಮಿರ್ಸಾಂಗ, ಲೊಸ್ಣೆ ಬಿಯೊ, ಚಿಂಚಾಂಬ ಘಾಲ್ನು ಅರ್ಧಂಬರ್ಧ ವಾಟ್ಟೂನು ಘೆಯಾ ನಂತರ ಖೊಬ್ರಿ ಆನಿ ಮಿಟ್ ಘಾಲ್ನು ಬಾರ ಸುತ್ತು ವಾಟ್ಟೂನು ಮಾಗಿರಿ ಏಕ ಅಯದಾನಾಕ ಘಾಲ್ನು ನಿಟ್ಟ ಮಾಗಿರಿ ಪಾತ್ತಿ ಬೊಟ್ನು ದವರಾ ಹೆಂ ಚಟ್ನಿ 10-12 ದಿವಸು ವಾಯಿಟ ಜಾಯ್ನಿ. ಹೆಂ ಚಟ್ನಿ ಚಪಾತಿ, ಪೋಳಿ, ಕೊಟ್ಟೆ ಬಿಟ್ಟು ಶಾವಯಿ ಸಾಂಬಾರ ಬರಿ ಜಾತ್ತಾ.

10. ಪುದ್ದಿ ಚಟ್ನಿ

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೇಲೆ ಸಾಮಾನು : ಹೋಡ ದೊನಿ ಸುಕ್ಕೆಲ ಕುರಡ್ಯೊ, ಸುಕ್ಕೆಲೆ ತಾಂಬಡೆ ಮಿರ್ಸಾಂಗ- 23. ಹೋಡ ಸುಪಾರಿ ತಿತ್ಲೆ ಚಿಂಚಾಂಬ. ಫಣ್ಣಾ ಪಾಲ್ಲೊ - 4 ಪಾತ್ತಿ. ಹಿಂಗು - ಏಕ ಸಾನ ಕುಡ್ಕೊ. ಪುಟಾಣಿ(ಹೊರ್ಗ್ಗತ್ತೆ) ದಾಳಿ - ಅರ್ಧ ಪಾವ್ಲು. ರುಚೀಕ ತಕೀತ ಮೀಟು. ತ್ಯಾಲ - 1ಚಮಚೊ.

ಕೊರಚೆ ವಿಧಾನ : ಕುರಡ್ಯೊ ಖೊಬ್ರಿ ಕಾಂತಾನೆರಿ ಕಿಂಚಿಕಾಸು ಘೆಯ್ಯಾತಿ. ಜಾಂವ್ಕೊ ಆಡ್ಡೊಳೆಂತು ಪಾತಳ ಜಾವ್ನು ಕಿಂದೂಸು ಕಾತ್ಲೆ ಕುಡ್ಕೊ ಕೊರನು ಘೆಯಾ. ನಾಂವೆ ಮಿಕ್ಸಿಂತು ಘಾಲ್ನು ಪುದ್ದಿ

ಕೊರನು ಘೆಯಾ. ರಾನ್ನಿರಿ ಕಾಯ್ಲಿ ದವರೂನು, ಉದ್ಕಾ ಪಾಶಿ ಘೆಲ್ಲ ಮಾಗಿರಿ ತಾಂತು ಖೊಬ್ರಿ ಘಾಲ್ನು ಸಾನ ಉಜ್ಜ್ಯಾರಿ ತಾಂಬಡೆ ಜಾಂವಪರಂತ ಭಾಜ್ಜುನು ಕಾಡಾ. ಆನಿ ಹೊರ್ಗಗ್ಲೆ ದಾಳಿ, ಸುಕ್ಕೆ ಮಿರ್ಸಾಂಗ ಆನಿ ಫಣ್ಣಾ ಪಾಲ್ಲೊ ವಾತ್ತಾಂತು ಸುಕ್ಕೊನು ಕುರ್ಕುರಿ ಕೋರ್ನುಃ ಘೆಯಾ. ಕಾಯ್ಲಿಕ ಥೊಡೆ ತ್ಯಾಲ ಘಾಲ್ನು ತಾಂತು ಹೀಂಗು ಘುಲ್ಲೊನು ಘೆಯಾ. ಕಡೇರಿ ಪೂರಾ ಸಾಮಾನು ಒಟ್ಟು ಮಿಕ್ಸಿಂತು ಘಾಲ್ನು ಪುಡ್ಡಿ ಕೊರಕಾ. ತೆದನಾ ಪುಡ್ಡಿ ಚೆಟ್ನಿ ತಯಾರ ಜಾತ್ತಾ. ಹೀಂಗು ಆನಿ ಫಣ್ಣಾ ಪಾಲ್ಲೆ ಬದಲಾಕ ಥೊಡೆ ಲೊಸೋಣಿ ಘಾಲಯಾರಿ ಭೀ ಜಾತ್ತಾ. ತೆದನಾ ಆನ್ನೆಕ ಘಮಘಮಿ ಚೆಟ್ನಿ ಮೆಳತಾ. ಹೊರ್ಗಗ್ಲೆ ದಾಳಿ ಘಾಲನಾಶಿ ಖುರಡಿ ಆನಿ ಲೊಸೋಣಿ ಘಾಲ್ನು ಭೀ ಪುಡ್ಡಿ ಚೆಡ್ನಿ ಕೆಲಯಾರಿ ಭೀ ರೂಚಿ ಜಾತ್ತಾ. ಜಾಲಯಾರಿ ಪುಡ್ಡಿ ಚೆಟ್ನಿ ಕರತಾನಾ ಘೆವಕಾ ಜಾಲೇಲೆ ಜಾಗ್ರುತಿ ಮ್ಹಳಯಾರಿ ಹಾಕ್ಕಾ ಉದಕ ಲಾಗನಾ ತಶ್ಶಿ ಪಳೋವನು ಘೆವ್ಕಾ. ಹೇ 15–20 ದಿವಸು ವಾಯ್ಟು ಜಾಯನಾ. ಇಡ್ಲಿ, ಪೋಳೆ, ಖೊಟ್ಟೆ, ಜವಣಾಕ ಭೀ ಪುಡ್ಡಿ ಚಟ್ನಿ ವಾಪರೆತ.

11. ನಾರ್ಲಾ ಚಟ್ನಿ

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೇಲೆ ಸಾಮಾನು : ನಾರ್ಲಾ ಸೋಂಯಿ – ಏಕ ವ್ಹಾಳೆ, ತರ್ನಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ(ಜೀರೆಂ ಮಿರ್ಸಾಂಗ) – 4, ಚಿಂಚಾಂಬ – ಏಕ ಚೂರು, ರುಚೆಕ ತಕಿತ ಮೀಟ. ಫಣ್ಣಾಕ ತ್ಯಾಲ, ಸಾಸಮ, ಸುಕ್ಕೆ ಮಿರ್ಸಾಂಗ, ಫಣ್ಣಾಪಾಲ್ಲೊ.

ಕೊರಚಿ ವಿಧಾನ : ಸೋಂಯಿ ಕಾಂತೂನು, ತಾಜ್ಜ ಒಟ್ಟು ಮಿರ್ಸಾಂಗ, ಚಿಂಚಾಂಬ ಘಾಲ್ನು ನಯ ಜಾವ್ನು ವಾಟ್ಟಿಯಾ. ಕಾಡತಾನಾ ತಾಕ್ಕಾ ಮೀಟ ಘಾಲ್ನು ಆನಿ ಚಾರ ಸುತ್ತ ವಾಟ್ಟೊನು ಕಾಡಾ. ಜಾವಕಾ ಜಾಲೆಲ ತಿತ್ತುಲೆ ಪಾತ್ತಳ ಕೋರ್ನುಃ ಘೇವ್ನು ಸಾಸಮಾ ಫಣ್ಣಾ ದಿಯ್ಯಾತಿ. ಹೇ ಚಟ್ನೆಕ ಹಿಂಗು ಭೀ ಘಾಲ್ಯೇತ. ಉಡದಾ ಇಡ್ಲೆಕ, ಪೋಳೆಕ ಲಾವ್ನು ಖಾವಚಾಕ ರೂಚಿ ಜಾತ್ತಾ.

12. ನಾರ್ಲಾ ಚಟ್ನಿ -2

ಜಾಯ್ತಾ ಜಾಲೇಲೆ ಸಾಮಾನು : ನಾರ್ಲಾ ಸೊಯಿಯಿ - ಅರ್ಧ ಕಪ್, ಫಗ್ಲಾ ಪಾಲೆಶ್ಲಿ -2 ಪಾತ್ರಿ, ಜೀರೆಂ - ಅರ್ಧ ಚಮ್ಚೊ, ಹಿರ್ವೆ ಮಿರ್ಸಾಂ ಭೀ -4. ಹೊಲ್ವಕ್ಷ್ವೆ ಪಾಳೆ - ದೋನ ಮುಟ್ಟಿ, ಕರ್ಪೆ ಮಿರ್ಸಾಂಗ - 4. ಆಮುಸಾಂ - ಸಾನ ಚೂರು, ಮೀಟು - ರುಚೆಕ ತಕೀತ.

ಕೊರಚೆ ವಿಧಾನ : ಹೇ ಪೂರಾ ಒಟ್ಟು ಮಿಕ್ಸಿಂತು ಸಾಂಗೊ ವಾಟೊಂಕ ಘಾಲ್ನು ವಾಟ್ಟಿಯಾ. ಹೇ ಚಟ್ನಿಕ ಕರ್ಪೆ ಮಿರ್ಸಾಂಗ ತೆಲ್ಲಾಂತು ಬಾಜ್ಜೊನು ಭಿ ಘಾಲ್ಯೇತ. ಉಡಿದಾ ದೊಣೆಲಿ. ಪಣ್ಣೆಕ ದಾವ್ವ ಖಾವಚಾಕ ಚಾಂಗ ಜಾತ್ತಾ. ನಾರ್ಲಾ ಸೊಯಿಯಿ ಘಾಲನಾಶಿ ಹೇ ಟಿ ಚಟ್ನಿ ಕೊರ್ಯೇತ.

13. ನಾರ್ಲಾ ಚಟ್ನಿ (ಗೊಂಯ್ಚಿ)

ಜಾಯ್ತಾ ಜಾಲೇಲೆ ಸಾಮಾನು : ನಾರ್ಲು - 1 ವ್ಹಾಳೆ, ದೊಣ್ಣೆ ದೀ -5, ಕಾಂದೊ - ಸಾನ ಏಕ, ಜೀರೆಂ-ಅರ್ಧ ಚಮ್ಚೊ, ಸುಕ್ಕೆ ಮಿರ್ಸಾಂಗ - 4, ಚಿಂಚಾಂಬ - ಏಕ ಚೂರು, ಮೀಟ- ರುಚೆಕ ತಕೀತ.

ಕೊರಚೆ ವಿಧಾನ : ಪೂರಾ ಒಟ್ಟು ಘಾಲ್ನು ಲ್ಹಾನ ಜಾವ್ನು ವಾಟ್ಟಿಯಾ. ಜಾಪ್ಪ ಜಾಲ್ಯಾರಿ ಥೊಡೆ ಉದ್ದಾಕ ಘಾಲ್ನು ಪೆಪ್ಯೇತ.

14. ಹಿಂಗಾ ಚಟ್ನಿ

ಜಾಯ್ತಾ ಜಾಲೇಲೆ ಸಾಮಾನು : ನಾರ್ಲಾ ಸೊಯಿಯಿ - ಏಕ ವ್ಹಾಳೆ, ಸುಕ್ಕ ಮಿರ್ಸಾಂಗ - 4-5, ಚಿಂಚಾಂಬ - ಥೊಡೆ, ಹಿಂಗು - ಸಾನ ಕುಡ್ಕೊ, ಮೀಟ- ರುಚೆಕ ತಕೀತ, ತ್ಯಾಲ - ಅರ್ಧ ಚಮಚೊ.

ಕೊರಚೆ ವಿಧಾನ : ಸೊಯಿಯಿ, ಸುಕ್ಕೆ ಮಿರ್ಸಾಂಗ, ಚಿಂಚಾಂಬ ಘಾಲ್ನು, ಉದ್ದಾಕ ಘಾಲ್ನಾಶಿ ಗಟ್ಟಿ ಜಾವ್ನು ವಾಟ್ಟೊನು ಘೆಯ್ಯಾತಿ. ಹಾಕ್ಕಾ ಅರ್ಧ ವಾಟ್ಟೊನು ಜಾಲ್ಲಿ ಮಾಗಿರಿ ತೆಲ್ಲಾಂತು ಘಾಲ್ನೊನು ಘೆತ್ತಿಲೆ ಹಿಂಗು, ಮೀಟ ಘಾಲ್ನು ವಾಟ್ಟೊನು ಕಾಡಾ. ಉದ್ದಾಕ

ಘಾಲನಾಶಿ ವಾಟ್ಟಿಲ್ಯಾರಿ ಹೇ ದೋನ ದಿವಸು ವಾಯ್ಟು ಜಾಯನಾ. ಪೋಳ್ಯಾಕ, ಇಡ್ಲ್ಯಾಕ ಜಾವಕಾ ಜಾಲೇಲ ತೆದನಾ ಉದ್ದಕಾ ಘಾಲ್ನು ಪಾತ್ತಳ ಕೋರ್ನ್ಯೂ ಘೆಯ್ಯಾತಿ.

15. ಉಡದಾ ಚಟ್ನಿ

ಜಾವ್ಕಾ ಜಾಲಿಲೇ ಸಾಮಗ್ರಿ :- 1 ವಳೆ ಸೊಯಿ, 6ಚಮಚೆ ಉಡ್ದಾ ದಾಳಿ, ಸಾನ ಚಣೆ ತಿತ್ಲೊ ಹಿಂಗಾ ಕುಡುಕೊ, ಥೊಡೆ ಚಿಂಚಾಂಬ ಭಾಜ್ಜಲಿ ಸುಕ್ಕಿ ಮಿಸ್ರ್ಯಾಂಗ 5, ರುಚಿಕ ತಕಿತ ಮಿಟ

ಕೊರ್ಚೆ ವಿಧಾನ : ಘಣ್ಣಾ ದವ್ಲೆಂತು 1ಚಮಚೆ ತ್ಯಾಲ ಜಾಂವೊ ತುಪ ಘಾಲ್ನು ಸುರ್ವೇಕ ಹೀಂಗು ಪುಲ್ಲೊನು ಕಾಣು ದವೊರ್ಕ್ಯಾ. ವರ್ಲೆಲೆ ತ್ಯಾಲಾಂತು ಉಡ್ದಾ ದಾಳಿ ಘಾಲ್ನು ಬಾಂಗ್ರಾ ಬಣ್ಣ ಯೆವ್ಚೆ ವರೇನ ಭಾಜ್ಜುಕಾ. ಭಾಜ್ಜುನು ಎತ್ತಾನ ಉಡ್ದಾ ಪರ್ಯೋಳು ಚಾಂಗ ಎತ್ತಾ., ಸೋಯಿ, ಸುಕ್ಕಿ ಮಿಸ್ರ್ಯಾಂಗ, ಚಿಂಚಾಂಬ, ಭಾಜ್ಜಿಲೊ ಉಡಿದು, ಹೀಂಗು ಮೀಟ ಘಾಲ್ಲು ತೊಡೆ ಉದ್ದಾಕ ಘಾಲ್ನು ಚಟ್ನಿ ವಾಟ್ಟಿಯಾ. ಚಟ್ನಿ ಸುಕ್ಕಿ ಆಸ್ತಾ. ವಾಟ್ಟಿತಾನ ಘಾಲೆಲೆ ಉದ್ದಾಕ ಮಾತ್ರ ಪುರೊ. ಹೀ ಚಟ್ನಿ ಜೆವ್ಣಾಕ, ಖಾಣಾ ಒಟ್ಟು ಲಾಯಕ ಜಾತ್ತಾ.

16. ಲೊಸ್ಣೆ ಚಟ್ನಿ

ಜಾವ್ಕಾ ಜಾಲಿಲೇ ಸಾಮಗ್ರಿ : ಲೊಸ್ಣೆ ಭಿಯ್ಯೊ – 10–12 . ತ್ಯಾಲ–2ಚಮಚೊ, ನಾರ್ಲ್ಲಾ ಸೋಯಿ – 1ಕಪ್, ಭಾಜ್ಜಲಿ ಸುಕ್ಕಿ ಮಿಸ್ರ್ಯಾಂಗ್ – 5–6, ಚಿಂಚಾಂಬ– ಸಾನು ಚೂರು, ರುಚೆಕ ತಕಿತ ಮಿಟ.

ಕೊರ್ಚೆ ವಿಧಾನ : ಲೊಸ್ಣೆ ಬಿಯ್ಯೊ ದಾಡೊನು ತ್ಯಾಲಾಂತು ಬಾಜ್ಜುನು ಘೆವ್ಕಾ. (ಲೊಸ್ಣೆ ಬಿ ದಾಡ್ಯೆನಾಸಿ ಭಾಜ್ಜಲೇರಿ ಪುಟ್ಟುನು ಮೆಳ್ಳೆಲ ಕಡೇನ ಉಸ್ಸಳ್ತಾ) ಸೋಯಿ, ಮಿಸ್ರ್ಯಾಂಗ್, ಚಿಂಚಾಂಬ ಘಾಲ್ನು ಸುರ್ವೇಕ ವಾಟ್ಟುನು ಘೇವ್ಕಾ. ಕಾಡ್ತೆ ವೇಳಾರಿ ಭಾಜ್ಜಲಿ ಲೋಸುಣು, ಮೀಟಘಾಲ್ನು ಚಟ್ನಿ ವಾಟ್ಟಿಯಾ ಚಟ್ನಿ ಲ್ಹಾನ ಜಾವ್ಕಾ, ಆನಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಸುಕ್ಕಿ ಆಸ್ಕಾ. ಹಿ

ಚಟ್ನಿ ಸಕ್ಕಡಾಂಕ ಬಾಂಯ್ಸ್. ಬಾಳಂತಿಂಕ ಬಾಂಯ್ ಅಜೀರ್ಣಾಕ ಬಾಂಯ್ಸ್

17. ಲೊಸ್ಣ ಚಟ್ನಿ -2

ಜಾವ್ಕಾ ಜಾಲಿಲೀ ಸಾಮಗ್ರಿ :- ಸೊಂಯಿ- 1ವಳೆ . ವಳ್ಳಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ -4-5. ಲೊಸ್ಣ ಬಿಯೊ-5. ಜೀರೆ-ಅರ್ಧ ಚಮಚೆ. ಫಣ್ಣಾ ಪಾಲೆಸ್ಲ- 1ಪಾತ್ರಿ, ಪ್ಹರಗಡಲೆ ದಾಳಿ- ತೀನಿ ಹೊವಿ ಚಮಚೆ. ಚಿಂಚಾಂಬ - ಸಾನ ಕುಡುಕೊ. ರುಚೆಕ ತಕಿತ ಮೀಟ.

ಕೊರ್ಚೆ ವಿಧಾನ : ಸೊಂಯಿ ಆನಿ ವಳ್ಳಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ, ಚಿಂಚಾಂಬ ಪ್ಹರಗಡಲೆ ದಾಳಿ ಘಾಲ್ನು ಅರ್ಧ ವಾಟ್ಟಿಯಾ ನಂತರ ಹರವಿ ಲೊಸ್ಣ ಬಿಯೊ, ಫಣ್ಣಾ ಪಾಲೆಸ್ಲ. ಜೀರೆ. ಮೀಟ ಘಾಲ್ನು ಸಾನ ಹಾವ್ನು ವಾಟ್ಟಿಯಾ. ವಾಟ್ಟುನು ಜಾಲ್ಲ ನಂತರ ಏಕ ಅಯಿದಣಾಂತು ತಾಂಕ್ಣ ಜಾವ್ಕಾ ಜಾಲ್ಲೆ ತಿತಲೆ ಉದಾಕ ಘಾಲ್ನು ಪಾತ್ರಳ ಕರಾ ತೆಂ ಚಟ್ನಿ ಅಗ್ನಿ ಪಾತ್ರಳ ಆಸ್ಸ ನಜ್ಜ, ಅಗ್ನಿ ಘಟ್ಟ ಆಸ್ಸಾಕ ನಜ್ಜ ಹದ ಆಸ್ಕಾ, ತೆಂ ಚಟ್ನಿ ಚಿಕ್ಕೆ ತಿಕ ಆಸ್ಕಾ, ಹೂನ ಇಡ್ಲಿಕ ಘಾಲ್ನು ಖಾವಚಾಕ ರುಚಿ ಜಾತ್ತಾ

18. ಏಕ್ಪಾನ್ನಾ ಚಟ್ನಿ (ಒಂದೆಲಗ ಚಟ್ನಿ)

ಜಾವ್ಕಾ ಜಾಲಿಲೀ ಸಾಮಗ್ರಿ :- ಏಕ್ಪಾನ್ನ- 1ಮುಷ್ಠಿ . 1ವಳೆ ಸೊಂಯಿ. ಸ್ವಲ್ಪ ಚಿಂಚಾಂಬ, ತರ್ನಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ- 4. ತ್ಕಾಲ -ದೋನಿ ಚಮಚೆ. ಸಾನ ಅಲ್ಲೆ ಕುಡ್ಕೊ ಆನಿ ರುಚೆಕ ತಕಿತ್ ಮೀಟ.

ಕೊರ್ಚೆ ವಿಧಾನ : ವಳ್ಳಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ ಚಿಕ್ಕೆ ತೆಲ್ಲಾಂತು ಬಾಜೊನು ಘೆಯ್ಯಾ. ಮಿಕ್ಸಿಂತು ಸೋಂಯಿ, ಚಿಂಚಾಂಬ ದೂವ್ನು ಹಿಂದಿಲೆ ಏಕ್ಪಾನ್ನ, ಮಿರ್ಸಾಂಗ, ಅಲ್ಲೆ ಕುಡ್ಕೊ ಚಿಕ್ಕೆ ಕೆಸ್ರಾನು ಘೆಯ್ಯಾ, ಕಾಜೆ ಪೂರ್ತಿ ಸ್ಕಾಲಿ ಕಾಡ್ಡೆ ನಜ್ಜ, ಮೀಟ ಘಾಲ್ನು ಲಾನ ವಾಟ್ಟಿಯಾ. ಥೊಡೆ ಉದಾಕ ಘಾಲೀತ ಏಕ್ಪಾನ್ನ ಜ್ಞಾಪಕ ಶಕ್ತಿ ವೃದ್ಧಿ ಕರತಾ. ಸಕ್ಕಾಳೆ ಖಾಲಿ ಪೊಟಾಂತು ಚರ್ದುವಾಂಕ ಹಾವ್ಡೋನು ಉದಾಕ ಪಿಲ್ಕಾರಿ. ಜ್ಞಾಪಕ ಶಕ್ತಿ ವೃದ್ಧಿ ಮಣತಾಚಿ. ತೆಂ ಚಟ್ನಿಕ ಅಲ್ಲೆಂ ಘಾಲ್ಕಾ ಜಾಲಾರಿಥಿ ಚಲತಾ.

19. ಎಕ್ಪಾನ್ನಾ ಚಟ್ನಿ –2

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೇಲೆ ಸಾಮಾನು : ಎಕ್ಪನ್ನ – 2 ಮುಷ್ಠಿ. ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ – 7. ಆಮಸಣಿ – 1 ಸಾನ ಚೂರು. ರುಚೇಕ ತಕೀತ ಮೀಟ. ನಾರ್ಲ್ಲಾ ಸೋಯಿ – 1ವಾಣೆ.

ಕೊರಚೆ ವಿಧಾನ : ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ ಥೊಡೆ ತ್ಯಾಲ ಘಾಲ್ನು ದೌಲೆಂತು ಬಾಜ್ಜೊನು ಘೆಯ್ಯಾತಿ. ನಾರ್ಲ್ಲ ಕಾಂತುನು, ತಾಕ್ಕಾ ಚಿಂಚಾಂಬ, ಬಾಜ್ಜೊನು ಘೆತ್ತಿಲೆ ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ ಘಾಲ್ನು ವಾಟ್ಟಿಯಾ. ಅರ್ರ್ಕುಟ ಲ್ಹಾನ ಜಾಲ್ಲ ಮಾಗಿರಿ ಎಕ್ಪನ್ನ ಘಾಲ್ನು ಲ್ಹಾನ ಜಾವ್ನು ಚಟ್ನಿ ವಾಟ್ಟುನು ಕಾಡಚೆ ವೇಳಾರಿ ಮೀಟ ಘಾಲ್ನು ಕಾಡಾ.

20. ಪಾಲಕ ಪಾಲ್ಲೆ ಚಟ್ನಿ

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೇಲೆ ಸಾಮಾನು : ಪಾಲಕ –1ಕಾಟು, ಮೀರ್ರ್ಯಾಕಣ – 4, ನಾರ್ಲ ಸೋಯಿ – 1ವಾಳೆ, ಲಿಂಬಿಯಾ ರೋಸು – 1ಚಮಚೊ, ಜೀರೆಂ – ಅರ್ಧ ಚಮಚೊ, ಬಾಜ್ಜಲೆ ಸುಕ್ಕೆ ಮಿರ್ಸಾಂಗ –5, ತ್ಯಾಲ – 3 ಚಮಚೊ, ಮೀಟ–ರುಚೆಕ ತಕೀತ.

ಕೊರಚೆ ವಿಧಾನ : ಕಾಯ್ಲಿಕ ತ್ಯಾಲ ಘಾಲ್ನು ಜೀರೆಂ ಆನಿ ಮೀರೆಂ ಬಾಜ್ಜೂನು ಕಾಡ್ನು ದವರಾ. ಪಾಲಕ ಪಾಲ್ಲೊ ಮಿಟ್ಟಾ ಉದ್ಕಾಂತು ಧೂವ್ನು ಸಿಂದೂನು ಘೆಯಾ. ಮಾಗಿರಿ ಕಾಯ್ಲಿಕ ಥೊಡೆ ತ್ಯಾಲ ಘಾಲ್ನು ತ್ಯಾ ಪಾಲ್ಲೊ ಘಾಲ್ನು ಚಿಕ್ಕೆ ಬಾಡಸೂನು ಘೇವ್ನು, ಉಜ್ಜೊ ಸಾನ ಕೊರನು ಚಿಕ್ಕೆ ವೇಳು ದಾಂಪೂನು ದವರಾ. ಉದ್ದಾಕ ಆಟ್ಲ ಮಾಗಿರಿ ಸಕಲ ದೆಂವೊನು, ತಾಕ್ಕಾ ಸೋಯಿ, ಚಿಂಚಾಂಬ, ಜೀರೆಂ ಆನಿ ಮೀರೆಂ ಘಾಲ್ನು ನಯಕೋರ್ನು ವಾಟ್ಟೂನು ಘೆಯಾತಿ. ತೆದನಾ ಪಾಲಕ ಪಾಲ್ಲೆ ಚಟ್ನಿ ರೆಡಿ!.

21. ಕೊತ್ತೊಂಬರೆ ಪಾಲ್ಲೆ ಚಟ್ನಿ

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೇಲೆ ಸಾಮಾನು : ಸೋಯಿ – ಏಕ ವ್ಹಾಳೆ.

ಕೊತ್ತೊಂಬರಿ ಪಾಲೊ - ಏಕ ಕಾಟು. ಆಲ್ಲೆ ಕುಡ್ಕೊ - ಏಕ ಇಂಚ. ಚಿಂಚಾಂಬ - ಥೊಡೆ. ಮೀಟ - ರುಚೆಕ ತಕೀತ. ಫಣ್ಣಕ ಸಾಸಾಂವ, ತ್ಯಾಲ, ಸುಕ್ಕ ಮಿರ್ಸಾಂಗ.

ಕೊರಚೆ ವಿಧಾನ : ಸೊಣಯಿ, ಉಡಿದ್ದು ಕಾತಿನ್ನೆಲ(ಕಾಡ್ಯಾಳ) ಘೆತ್ತಿಲೆ ಕೊತ್ತೊಂಬರಿ ಪಾಲೊ, ಚಿಂಚಾಂಬ, ತರ್ನಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ, ಆಲ್ಲೆ ಕುಡ್ಕೊ, ಮೀಟ ಘಾಲ್ನು ಸುಕೀ ಜಾವ್ನು ವಾಟುನ್ನು ಘೆವ್ನು ಕಾಡಾ. ತಾಕ್ಕಾ ತಾಕ ಘಾಲ್ನು ಜಾವಶ್ಯಾರಿ ಕಾಂಬಳೇಕ ಸಹಿತ ಜಾತ್ತಾ ಅಪ್ಪೈರಿಕ ಸಾಸಮಾ ಫಣ್ಣ ದೀವ್ನು ಸೊಡಾ. ಜಾಯ್ನಾ ಜಾಲ್ಯಾರಿ ವಾಟ್ಟತಾನಾ ತಾಕ್ಕಾ ಉರವೆ ಲೊಣ್ಣೆ ಘೀ ಘಾಲ್ನು ಘೆವ್ಯೇತ.

22. ಕೊತ್ತೊಂಬರ ಪಾಲ್ಲೆ ಚಟ್ನ -2

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೇಲೆ ಸಾಮಾನು : ಕೊತ್ತೊಂಬರಿ ಪಾಲೊ - ಅರ್ಧ ಕಾಟು, ತರ್ನಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ -4, ಲಿಂಬಿಯೊ -ಅರ್ಧ, ಪುದೀನಾ ಪಾಲ್ಲೊ - ಏಕ ಮುಷ್ಟಿ, ಸಾಕ್ಕರ - ಅರ್ಧ ಚಮಚೊ, ಮೀಟ - ರುಚೆಕ ತಕೀತ.

ಕೊರಚೆ ವಿಧಾನ : ಕೊತ್ತೊಂಬರೆ ಪಾಲೊ ಧುವ್ನು ಕೊಚ್ಕೊನು ಕೊರನು ಘೆಯ್ಯಾ. ತರ್ನಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ ಅನಿ ಪುದೀನಾ ಪಾಲೊ ದೂವ್ನು ಘೆಯ್ಯಾ. ಪೂರಾ ಒಟ್ಟು ಘಾಲ್ನು ವಾಟ್ಟಿಯಾ. ತಾಕ್ಕಾ ಮೀಟ, ಸಾಕ್ಕರ ಘಾಲ್ನು ಲ್ಹಾನ ಕೋರ್ನು ವಾಟ್ನೊವ್ನು ಕಾಡಾ. ವಯಿಲ್ಯಾನ ತಾಕ್ಕಾ ಲಿಂಬಿಯಾ ರೋಸು ಪಿಳಾ.

23. ಆಳವಾ ಪಾನ್ನಾ ಚಟ್ನ

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೆಲೆ ಸಾಮಾನು : ಆಳವಾ ಪಾನ -2, ನಾರಲು - ಏಕ ವಾಳೆ, ಜೀರೆಂ - ಅರ್ಧ ಚಮಚೊ, ಚಿಂಚಾಂಬ-ಥೊಡೆ, ಹೀಂಗು -ಏಕ ಚಿಟಕಿ, ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ - 4, ತ್ಯಾಲ - 2ಚಮಚೊ, ಮೀಟ- ರುಚೆಕ ತಕೀತ.

ಕೊರಚಿ ವಿಧಾನ : ಆಳವಾ ಪಾನ ದೂವುನು, ಸಾನ ಜಾವುನು ಸಿಂದೂನು ಘೆಯಾ. ಏಕ ಕಾಯಲಿಂತು ತ್ಯಾಲ ಘಾಲುನು, ಜೀರೆಂ ಘಾಲಾ. ತಾಕ್ಕಾ ಆಳವಾ ಪಾನ, ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ ಘಾಲಾ. ಥೊಡೆ ವೇಳು ದಾಂಪೂನು ದವರಾ. ತ್ಯಾ ಬಾಡಸೂನು ಘೆತ್ಲ ಮಾಗಿರಿ ಸಕಲ ದೆಂವಯಾ. ತಾಜ್ಜ ಒಟ್ಟು ಹೀಂಗು, ಚಿಂಚಾಂಬ, ಸೋಯಿ ಆನಿ ಮೀಟ ಘಾಲುನು ವಾಟ್ಟಿಯಾ. ವಯಲ್ಯಾನ ಜಾವಕಾ ಜಾಲಯಾರಿ ಸಾಸಮಾ ಫಣ್ಣ ದಿಯಾ. ಹಾಕ್ಕ ಜೀರೆಂ ಆನಿ ಹೀಂಗು ಘಾಲಚೆ ಬದಲಾಕ ಚಾರ ಭೀ ಲೊಸೋಣಿ ಗುದ್ದೊನು, ಬಾಜ್ಜೊನು ವಾಟ್ಟಿತಾನಾ ಘಾಲಯೇತ..

24. ವಾಳಿ ಪಾನ್ನಾ ಚಟ್ನಿ

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೆಲೆ ಸಾಮಾನು : ವಾಳಿ ಪಾನ –10, ಸೋಯಿ – 1ಕಪ್, ಚಿಂಚಾಂಬ – ಥೊಡೆ, ಮಿರ್ಸಾಂಗ – 5, ಮೀಟ – ರುಚೆಕ ತಕೀತ.

ಕೊರಚಿ ವಿಧಾನ : ವಾಳಿ ಪಾನ ಸಿಜ್ಜೊನು; ನಾರ್ಲ್ಲಾ ಸೋಯಿ ಆನಿ ದುಸರೇ ಸಾಮಗ್ರಿ ಒಟ್ಟು ಘಾಲ್ನು ವಾಟ್ಟಿಯಾ.

25. ಆಲ್ಲೆ ಚಟ್ನಿ

ಜಾವ್ಕಾ ಜಾಲಿಲೇ ಸಾಮನು:– 1ಕಪ್–ಸೋಯಿ, ತರ್ನಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ್– 4, ಚಿಂಚಾಂಬ ಸಾನ ಕುಡ್ಕೊ, ಆಲ್ಲೆ 1 ಕುಡ್ಕೊ, ರುಚಿಕೆ ಮಿಟ,

ಕೊರಚಿ ವಿಧಾನ : ಆಲ್ಲೆ ದೂವ್ನು ಪಾತಳ ಜಾವ್ನು ಸ್ವಾಲ ಕಾಣು ಕೊಚ್ಚೊಲು ಕರಾ. ಮಿಕ್ಸಿಂತು ಸೋಯಿ ತರ್ನಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ, ಆಲ್ಲೆ ಕೊಚ್ಚಲು, ಚಿಂಚಾಂಬ, ಥೊಡೆ ಉದ್ದಾಕ ಘಾಲ್ನು ಚಟ್ನಿ ನ್ಹಯ ಕೋರ್ರು ವಾಟ್ಟಿಯಾ, ಹಿ ಚಟ್ನಿ ಇಡ್ಲೆಕ ಕೊಟ್ಟೆಕ, ಶಿತ್ತಾಕ ತಾಕ ಘಾಲ್ನು ಜವತಾನ ಜೆವಣಾಕ ಬರೆಂ ಜಾತ್ತಾ. ಆಲ್ಲೆ ಆರೋಗ್ಯ ರಾಕವಣಾಕ ಮಸ್ತ ಮದತ್ ಕರ್ತಾ. ಆಲ್ಲೆ ಕೊಚ್ಚೊಲು ಕರಾ, ಕಾಂದೊ ಕೊಚ್ಚೊಲು ಕೋರ್ರು ಏಕ

ದೌಲಿಂತು ತಿಳ್ವಿದ ಘಾಲ್ನು ಚಿಕೆ ಕಾಂಪ್ಟೆ ಜಾದಂ ಪರಿ ವಾಸ್ಕೊನಾ ಪೂಣ ಲಿಕ್ರಾ ಪಟ್ಟಿ ಘಾಲ್ನು ಕಾಲೆಸ್ತುಣು ದಿವುಲೆ ದೊವಿ. ಪ್ರಾಸ ಜವಣ ಕೆಲ್ಯಾರಿ ಅಜೀರ್ಣ ಆಸ್ಸ್ಯಾರಿ ಗುಣ ಜಾತ್ರಾ ದೆಪ್ಪೂಣು ಸಾಂಗ್ಯಾತ

26. ಹಿಂಗಾ ಚಟ್ನಿ

ಜಾವ್ಕಾ ಜಾಲಿಲೆ ಸಾಮಾನು:- ತರ್ನಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ್ -4-5, ಸೋಯು- 1ಕಪ್. ಏಕ ಸಾನ ಚಣೆ ತಿತ್ಕಿ ಹಿಂಗಾ ಕುಡ್ಕೊ, ಸ್ವಲ್ಪ ಚಿಂಚಾಂಬ. ತ್ಯಾಲ-2ಚಮಚೊ. ರುಚಿ ತಕತ ಮಿಟ್.

ಕೊರ್ಚೆ ವಿಧಾನ : ಘಣ್ಣಾ ದೌಲಿಂತು ಸ್ವಲ್ಪ ತ್ಯಾಲ ಘಾಲ್ನು ಹಿಂಗು ಪುಲೈನು ಘೇವ್ಯಾ. ಮಾಗಿರಿ ತರ್ನಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ್ ದೆವ್ಪೆ. ದೋನಿ ಕುಡ್ಕೆ ಕೋರ್ನು ಘಾಲ್ನು ಭಾಜ್ಕೂಕಾ(ತರ್ನಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ್ ಸಗ್ಗಿ ಪಾಕ್ಟರಿ ಪುಟ್ಟಾ) ಸೋಯಿ. ಭಾಜ್ಜಲೆಲಿ ತರ್ನಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ್, ಹಿಂಗು, ಚಿಂಚಾಂಬ ಮಿಟ್ ಘಾಲ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ಪಾತ್ತಳ ಕೊರ್ಚ್ಯೇತ. ಮಾಗಿರಿ ಸಾಸಮ ಕರ್ಪೆ ಘಾಲ್ನು ಘಣ್ಣ ಘಾಲ್ಕಾ. ಹೀ ಚಟ್ನಿ ಪುರಾ ಸಮೂಣಿ ಉಡದಾ ಪಾಣಿ ಒಟ್ಟು ಲಾವ್ನು ಖಾವ್ಚಾಕ ಬರಿ ಜಾತ್ರಾ.

27. ಟೊಮೆಟೊ ಚಟ್ನಿ

ಜಾವ್ಕಾ ಜಾಲಿಲೇ ಸಾಮಾನು:- ಟೊಮೆಟೊ -2. ಸೋಯಿ 1 ವಳೆ. ತ್ಯಾಲ -2 ಚಮಚೆ. ಭಾಜ್ಜಿಲಿ ಪರ್ಲಿ_(ತರ್ನಿ) ಮಿರ್ಸಾಂಗ್ - 3-4. ಹಿಂಗು -ಸಾನ ಚಿಟಿಕೆ. ರುಚಿಕೆ ತಕತ ಮಿಟ.

ಕೊರಚೆ ವಿಧಾನ : ಟೊಮೆಟೊ ಮಧ್ನಿ ಸಿಂದೂನು (ಕಾತ್ರೋನು) ಗೆಯಾ. ಸೋಯಿ ಕಾಂತುನು ಘೆಯಾ ಮಾಗಿರಿ ಏಕ ಕಾಯಿಲಿಂತು ತ್ಯಾಲ ಗಾಲನು ತಾಪ್ಪ ಮಾಗಿರಿ ಗಾಯು ಘಾಲ್ನು, ಫೆತ್ತಿರೆ ಪರ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ್ ಟೊಮೆಟೊ ಘಾಲನು ಭಾಜ್ನುನು ಘೆಯಾ. ಟೊಮೆಟೊ ಉದಾಕ ಆಟ್ಟುನು ಘೆಲ ಮಾಗಿರಿ ತೊಗ್ಗು ದೆವಯಾ. ನಿವೆಲೆ ಮಾಗಿರಿ ತಾಕ್ಕ ಸೋಯಿ. ಮೀಟ ಘಾಲನು ವಾಟಿಯಾ ಉಣ ಜಾಲ್ಲ ಮಾಗಿರಿ ವಾಡಾ. ಹಾಕ್ಕ ಜಾವಕಾ ಜಾಲ್ಲೆರಿ ಹಿಂಗು ಸಾಸಮ ಆನಿ ಘಣ್ಣಾಪಾಲ್ಟೊ

ಘಾಲ್ನು ಘಣ್ಣ ದಿವೆತ.

28. ಟೊಮೆಟೊ ಚಟ್ನಿ – 2

ಜಾವ್ಕಾ ಜಾಲಿಲೇ ಸಾಮಾನು:– ಟೊಮೆಟೊ –2, ಸೋಯಿ 1 ವಳೆ, ತ್ಯಾಲ –2 ಚಮಚೆ, ಭಾಜ್ಜಿಲಿ ವಲ್ಲಿ(ತರ್ನಿ) ಮಿರ್ಸಾಂಗ್ – 3–4, ಲೊಸಣೆ ಬಿಯ್ಯೊ –5, ರುಚಿಕೆ ತಕಿತ ಮಿಟ,

ಕೊರಚಿ ವಿಧಾನ : ಟೊಮೆಟೊ ದೂವ್ನು ಸಿಂದುನು (ಕಾತ್ರೋರ್ನು) ಘೆಯಾ, ಸೋಯಿ ಕಾಂತುನು ಘೆಯಾ ಮಾಗಿರಿ ಏಕ ಕಾಯಿಲಿಂತು ತ್ಯಾಲ ಘಾಲನು ಹೂನ ಜಾಲ ಮಾಗಿರಿ ಗಾಯ ಘಾಲ್ನು ಘೆತ್ತಿಲೆ ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ್ ಟೊಮೆಟೊ ಘಾಲನು ಭಾಜ್ಜುನು ಘೆಯಾ. ಟೊಮೆಟೊ ಉದಾಕ ಆಟ್ಬುನು ಘೆಲ ಮಾಗಿರಿ ತೊಗ್ಗು ದೆವಯಾ ನಿವಿಲೆ ಮಾಗಿರಿ ತಾಕ್ಕ ಸೋಯಿ ಘಾಲ್ನು ಲಾನ ಜಾತ್ತ ಮಣತಾನ ಲೊಸ್ಣೆ ಬಿಯ್ಯೊ ಘಾಲ್ನು ಮೀಟ ಘಾಲನು ವಾಟ್ಟಿಯಾ. ನಯ ಜಾಲ ಮಾಗಿರಿ ಕಾಡಾ. ಶಿತ್ತಾ ಒಟ್ಬು ತಾಕ ಘಾಲ್ನು ಜವಣಾಕ ಬರೆ ಜಾತ್ತ. ಟೊಮೆಟೊ ಭಾರ್ತ ಮಣತ್ತಾತಿ

29. ಹರುವೆ ಟೊಮೆಟೊ ಚಟ್ನಿ

ಜಾವ್ಕಾ ಜಾಲಿಲೇ ಸಾಮಾನು :– ಹರುವೆ ಟೊಮೆಟೊ –4, ಸೋಯಿ–ಕಾಲ ಕಪ್, ತ್ಯಾಲ–2ಚಮಚೊ. (ಹೊರ್ಗಡ್ಲೆ ದಾಳಿ) ಪುಟಾಣಿ– 3ಮುಷ್ಠಿ, ಜೀರೆ– ಅರ್ಧ ಚಮ್ಚೊ, ಘಣ್ಣಾಪಾಲ್ಲೊ–2ಪಾತ್ತಿ, ತರ್ನಿ ಮಿರ್ಸಂಗ್ 4–5, ಸಾನ ಕುಡುಕೊ ಚಿಂಚಾಂಬ, ರುಚಿ ತಕಿತ ಮಿಟ.

ಕೊರಚಿ ವಿಧಾನ : ಹರುವೆ ಟೊಮೆಟೊ ದೂವ್ನು ದಿಗ್ದಿಗ್ಗ ಸಿಂದುನು ಘೆಯ್ಯಾತಿ. ಮಾಗಿರಿ ಗ್ಯಾಸಾರಿ ಕಾಯ್ಲಿಂತು ತ್ಯಾಲ ಘಾಲ್ನು ತರ್ನಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ ಆನಿ ಟೊಮೆಟೊ ಘಾಲ್ನು ಚಿಕ್ಕೆ ಭಾಜ್ಜುನು ಗ್ಯಾಸ ಸಾನ ಕೋರ್ನು ದಾಂಪಿಯಾ, 5ಮಿನಿಟಾ ನಂತರ ಕಾಣು ನಿವ್ಲೆ ಮಾಗಿರಿ ಮಿಕ್ಸಿಂತು ಘಾಲ್ನು ಹಾಜ್ಜೆ ವಟ್ಬು ಸೋಯಿ, ಪುಟಾಣಿ, ಲೊಸ್ಣೆ. ಬಿ,

ಫಣ್ಣಾಪಾಲೊ, ಜಿರೆ, ಮೀಟ ಘಾಲ್ನು ಲ್ಹಾನ ಜಾವ್ನು ವಾಟುನ್ಘೆವ್ನು ಕಾಡಾ. ಹೀ ಚಟ್ನಿ ದೋಸೊ, ರೊಟ್ಟಿಕ ಆನಿ ಜೆವ್ಣಾಕ ರಾಯ್ತೆ ಜಾತ್ತಾ. ಚಟ್ನಿ ಒಟ್ಟು ತಾಕ ಘಾಲ್ನು ಜೆವಣ್ಣಾರಿ ಬಾರಿ ರುಚಿ ಜಾತ್ತಾ.

30 .ಹರವೆ ಟೊಮೆಟೊ ಚಟ್ನಿ-2

ಜಾವ್ಕಾ ಜಾಲಿಲೇ ಸಾಮಾನು :- ಹರ್ವೆ ಟೊಮೆಟೊ -ಹೊವಾ ದೋನಿ, ನಾರ್ಲ್ಲಾ ಸೋಯಿ- 1 ವಾಟಿ, ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ- ತೀನಿ ಪೊಳೋನು ಅಗತ್ಯ ಆಸ್ಲಿಲೆ ತಿತ್ಲೆ, ಚಿಂಚಾಂಬ ಪೊಟ್ಟೋಳಿ, ರುಚಿಕ ತಕ್ಕಿತ ಮಿಟ, ಬಾಜ್ಜಿಲೆ ಚೇಣೊ-2ಚಮ್ಚೊ, ಗೋಡ- ಲಿಂಬಿಯಾ ತಿತ್ಲೆ, ಫಣ್ಣಾಕ ತ್ಯಾಲ-1ಚಮ್ಚೊ, ಸಾಸಮ-ಅರ್ಧ ಚಮ್ಚೊ.

ಕೊರಚೆ ವಿಧಾನ: ಹರವೇ ಟೊಮೆಟೊ ದುವ್ನು ದಿಗ್ಗ ದಿಗ್ಗ ಕೊರ್ನು ಸಿಂದೂನು ಘೆಯ್ಯಾತಿ. ಮಾಗಿರಿ ಗ್ಯಾಸಾರಿ ಕಾಯ್ಲಿ ದವ್ರೋನ್ನು. ತಾಕ್ಕಾ ತ್ಯಾಲ ಘಾಲ್ನು; ತ್ಯಾಲ ತಾಪ್ಲ ಮಾಗಿರಿ ಸಿಂದಿಲೆ ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ ಘಾಲಾ. ತ್ಯಾ ಬಾಜ್ಲ ಮಾಗಿರಿ ಕಾಡ್ನು ದವರಾ. ಮಾಗಿರಿ ತ್ಯಾಂಚೆ ಕಾಯ್ಲಿಂತು ಟೊಮೆಟೊ ಘಾಲ್ನು ಬಾಡಯಿಯಾ. ಗ್ಯಾಸ ಸಾನ ಕೊರ್ನು ದಾಂಪೂನು ದವರಾ. ಉದ್ಕಾ ಪೂರಿ ಘೆಲ್ಲೆ ಮಾಗಿರಿ ಸಕಲ ದೆಂವೊಯಾ. ತ್ಯಾ ಸಮ್ದು ನಿವ್ಲ ಮಾಗಿರಿ ತಾಕ್ಕಾ ಸೋಯಿ, ಬಾಜ್ಜಿಲೆ ಚೇಣೊ, ಗೋಂಡ, ಮಿಟ ಘಾಲ್ನು ಲ್ಹಾನ ಜಾವ್ನು ವಾಟ್ಘೆವ್ನು ಕಾಡಾ. ಸಾಸಮಾ ಫಣ್ಣ ದಿಯಾ

31. ಪಿಕ್ಕಲ ಟೊಮೆಟೊ ಚಟ್ನಿ

ಜಾವ್ಕಾ ಜಾಲಿಲೇ ಸಾಮಾನು :-ಪಿಕ್ಕಲ ಟೊಮೆಟೊ - 1/4 ಕೆ.ಜಿ. ಕಾಂದೊ - 2, ಮಿರ್ಸಾಂಗೆ ಪಿಟ್ಟಿ - 3ಚಮ್ಚೊ, ಸಾಸಮ - 1/2 ಚಮ್ಚೊ, ಮೆತ್ತಿ - 1/2 ಚಮ್ಚೊ, ಗೋಂಡ - 1/2 ಕಪ್, ಪಣ್ಣಾ ಪಾಲೊ - 1 ಪಾತ್ತಿ, ಮೀಟ - ರುಚಿಕ ತಕಿತ, ತ್ಯಾಲ - 4 ಚಮ್ಚೊ.

ಕೊರಚೆ ವಿಧಾನ : ಕಾಂದೊ ಆನಿ ಟೊಮೆಟೊ ಧುವ್ನು ಕೊಚ್ಚೋನು

ಕೊರನು ಘೆಯ್ಯಾತಿ. ಏಕ ಕಾಯ್ಲಿಂತು ತ್ಯಾಲ ಘಾಲ್ನು ತಾಪಚಾಕ ದವರಾ. ತಾಪ್ಲ ಮಾಗಿರಿ ಸಾಸಮ ಘಾಲಾ, ತ್ಯಾ ಘುಟ್ಲೆ ಮಾಗಿರ ಮೆತ್ತಿ ಘಾಲಾ. ತ್ಯಾ ಬಾಜ್ಲ ಮಾಗಿರಿ ಫಣ್ಣಾ ಪಾಲ್ಲ ಆನಿ ಕಾಂದೊ ಘಾಲ್ನು ತಾಂಬಡೆ ಜಾವಚೆ ಪರಂತ ಬಾಜ್ಜೊನು ಘೆಯ್ಯಾ. ತಾಕ್ಕಾ ಟೊಮೆಟೊ ಕೊಚ್ಚೊಲು ಘಾಲ್ನು, ಥೊಡೆ ವೇಳು ದಾಂಪೂನು ದವರಾ. ಮಾಗಿರಿ ತಾಕ್ಕಾ ಗೋಡ, ಮೀಟ, ಮಿರ್ಸಾಂಗೆ ಪಿಟ್ಟೆ, ಚಿಟ್ಕಿ ಹಳ್ದಿ ಪಿಟ್ಟೆ ಘಾಲ್ನು ಸಮ್ಮ ಚಾಳಾ. ತಾಕ್ಕಾ ಸಮ್ಮ ಕತ್ಕತೊ ಆಯ್ಲ ಮಾಗಿರಿ ಸಕಲ ದೆಂವೆಯಾ. ಹಾಕ್ಕ ಕೆಲವ ಲೋಕ ಟೊಮೆಟೊ ನೊಣಚೆ ಭಿ ಮ್ಹಣತಾತಿ. ತುಮಕಾ ಕಾಂದೊ ನಾಕ್ಕ ಜಾಲಯಾರಿ ಲೊಸೋಣಿ ಸಹಿತ ಘಾಲ್ನು ಘೆವಯೆತ. ಜಾಂವ್ಫೊ ಹಿಂಗು ಸಹಿತ ಘಾಲ್ನು ಘೆವಯೆತ.

32. ಜೀರೆಂ ಮಿರೆಂ ಚಟ್ನಿ;

ಜಾವ್ಕಾ ಜಾಲಿಲೇ ಸಾಮಾನು; ಜೀರೆ 1/2 ಚಮಚೆ, ಮೀರ್ಯಾಕಣ 1 ಚಮಚೆ, 1 ವಳಿ ಸೊಯಿ, ಥೊಡೆ ಚಿಂಚಾಂಬ, ಭಾಜ್ಜಿಲೆ ಮಿರ್ಸಾಂಗ 4, ಆನಿ ರುಚೆಕ ತಕೀತ ಮಿಟ.

ಕೊರ್ಚೆ ವಿಧಾನ; ಜೀರೆ ಆನಿ ಮೀರೆ ತೊಡೆ ತೆಲ್ಲಾಂತು ಭಾಜ್ಜಿಯಾ, ಪಟಪಟ ಸುರು ಜಾತ್ತಾನಾ ಭಾಜ್ಜುಚೆ ದೌಲೆಕ ಏಕ ಪ್ಲೇಟ ದಾಂಪಿಯಾ, 2 ಮಿನಿಟಾ ನಂತರ ಗ್ಯಾಸ ಬಂದಕರಾ. ಜೀರೆ, ಮೀರೆ ಸಮ ಜಾವ್ನು ಭಾಜ್ಜುನ ಆಸ್ತಾ. ವಾಟ್ಟುಚೆ ಜಾಲ್ಲೆ ನಿಮಿತ್ತ ಜೀರೆ, ಮೀರೆ, ಸೋಯಿ, ಚಿಂಚ್ಚಾಂಬ, ಮಿರ್ಸಾಂಗ, ಮೀಟ ಸಗ್ಗೆ ಒಟ್ಟು ಘಾಲ್ನು ಲ್ಹಾನ ಕೋರ್ನು ವಾಟ್ಟಿಯಾ. ಜೀರ್ಮಿರೆ ಚಟ್ನಿ ತಯಾರ ಜಾತ್ತಾ. ಅಜೀರ್ಣಾಕ ಲಾಯಕ ವಕ್ಕದ ಆನಿ ತೋಂಡಾ ರುಚಿ ಎತ್ತಾ. ಚಟ್ನಿ ಸಾಮಗ್ರಿ ಚಡ ವಾಟ್ಟುಣು ಉದ್ದಾಕ ಚಡ ಘಾಲ್ನು ಮೀಟಯಿ ಘಾಲ್ನು ಖತ ಖತ ಕಾಣು ಲೊಸ್ಣೆ ಪಣ್ಣಾ ಘಾಲ್ಯಾರಿ ಜೀರೆ ಮೀರೆ ಕಡಿ ಬಿ ಜಾತ್ತಾ. ಹೀ ಕಡೀ ಜೀರ್ಣಾಕ ಲಾಯಕ, ಸಿತ್ತಾ ಒಟ್ಟು ಬರ್ಸುನು ಜೆವ್ಲೆರಿ ಅಜೀರ್ಣ ಗುಣ ಜಾತ್ತಾ.

33. ಆಂಬುಲೆ ಚಟ್ನಿ

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೇಲೆ ಸಾಮಾನು : ಆಂಬುಲಿ – ಏಕ್, ನಾರ್ಲ್ಲಾ ಸೋಂಯಿ – ಏಕ ಕಪ್, ಹಿಂಗು – ಸಾನ ಕುಡ್ಕೆ, ವಳ್ಳಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ –3, ಮೀಟು–ರುಚೆಕ ತಕೀತ.

ಕೊರಚೆ ವಿಧಾನ : ಸಾಸಮ, ಹಿಂಗು ಘಾಲ್ನ ತೆಲ್ಲಾಂತು ಫಣ್ಣ್ಯೊಣು ತರ್ನಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ ತೆಗಳ ಕೋರ್ನಿ(ಪಾಂಯು ಪಾಂಯ್ಲು) ಫಣ್ಣ್ಯೊಣು ಘೆಯಾ. ಆಂಬುಲಿ ಧುವ್ನು. ಸೋಲಿ ಕಾಡ್ಕು. ಸಾಲ್ಲಾನ ಕೊಚ್ಚ್ಯೊಲು ಕರಾ ಸಾಂವೆ ಸಮೂರ ಜಾವ್ನು ಉಂದಾಣು ಘೆಯ್ಯಾತಿ. ಹೇ ಮೂಟಾ ಬಟ್ಟು ಘಾಲ್ನು ವಾಟ್ಪೂಯಾ. ಕಾದತಾನಾ ಮೀಟ ಘಾಲ್ನು ಜಾದ ಸುಕ್ತು ವಾಟ್ಟೊಣು ಕಾಡಾ. ತಾಕ್ಕಾ ಸಾರ್ಕಾ ಆನಿ ಹಿಂಗಾ ಬದಲ್ಲಾಕ ಜಾವೆ ಲೊಸೂಣೆ ಘಾಲ್ನುಭಿ ವಾಟ್ಟುನು ಕಾಡ್ಯೇತ.

34. ಆಂಬುಲೆ ಚಟ್ನಿ–2

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೇಲೆ ಸಾಮಾನು : ಆಂಬುಲಿ –1. ನಾರ್ಲು – 1ವಾಟಿ. ಗಾಂಟಿಲೆ ತಾಕ – 2 ಕಪ್. ಜೀರೆ – 1/4 ಚಮುಚೊ. ಮಿರ್ಸ್ಯಾಕಣ – 5. ಮೀಟ – ರುಚೆಕ ತಕೀತ. ತ್ಯಾಲ – 2ಚಮುಚೊ. ಫಣ್ಣ್ಯಾಕ ತ್ಯಾಲ, ಸಾಸಮ, ಘಣ್ಣಾವಾಲೆಲ್ಲಿ, ಸುಕ್ಕಿಲೆ ಮಿರ್ಸಾಂಗ.

ಕೊರಚೆ ವಿಧಾನ : ಆಂಬುಲೆ ಕಾತ್ರೊ ಕಾಡು. ಉಂದಾಣು ತಾಕ್ಕಾ ಮೀಟ ಲಾವ್ನು ದವರಾ. ಕಾಯ್ಲಿಂತು, ತ್ಯಾಲ ಘಾಲ್ನು, ಮಿರ್ಸ್ಯಾಕಣ ಆನಿ ಜೀರೆಂ ಬಾಜ್ಜೊನು ಘೆಯ್ಯಾತಿ. ಸೋಂಯಿ, ಆಂಬುಲೆ ಚೂರು, ಬಾಜ್ಜೊನು ಘೆತ್ತಿಲೆ ಜೀರೆಂ ಆನಿ ಮಿರ್ಸ್ಯಾಕಣ ಘಾಲ್ನು ವಾಟ್ಟೂನು ಘೆಯ್ಯಾತಿ. ತಾಕ್ಕಾ ತಾಕ ಬರಸೂನು, ಫಣ್ಣ ದಿಯ್ಯಾತಿ.

35. ಮಿಟ್ಟಾ ಘಾಲೇಲೆ ಆಂಬುಲೆ ಚಟ್ನಿ

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೇಲೆ ಸಾಮಾನು : ಮಿಟ್ಟಾ ಘಾಲೇಲೆ ಆಂಬುಲಿ – 2, ನಾರ್ಲಾ ಸೋಂಯಿ – 1ಕಪ್, ವಳ್ಳಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ – 5, ಲೊಸ್ಣೆ ಧೀ –6, ತ್ಯಾಲ – 2 ಚಮುಚೊ. ಮೀಟು – ರುಚೆಕ ತಕೀತ.

ಕೊರಚ ವಿಧಾನ : ಆಂಬುಲಿ ಕಾತ್ತೊರ್ನು ತಾಜ್ಜ ಭಿತ್ತವ್ಯೆಲೆ ಗೊಗ್ಗುಲಿ ಕಾಣ್ಗೆಯಾ. ಲೊಸ್ಣೆ ಭೀ ದಾಡ್ಡೊನು ತೆಲ್ಲಾಂತು ಬಾಜ್ಜೊನು ಘೆಯಾ. ಆಂಬುಲೆ ಕುಡ್ಕೊ, ಸೋಯಿ ಮಿಕ್ಸೆಂತು ಘಾಲ್ನು ಅರ್ಧ ವಾಟ್ಟೊನು ತಾಕ್ಕಾ ಮೀಟ ಆನಿ ಲೊಸೋಣಿ ಘಾಲ್ನು ಲಾಣ್ಣ ವಾಟ್ಟೊನು ಘೇವ್ನು ಕಾಡಾ.

36. ಹರವೆ ಆಂಬೆ ಚಟ್ನಿ

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೆಲೆ ಸಾಮಾನು : ಹರವೆ ಆಂಬೊ–1, ಲೊಸಣೆ ಕಾಂದೊ –1, ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ –6, ಫಣ್ಣಾ ಪಾಲ್ಲೊ – 2ಪಾತ್ತಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ – 1 ಚಮಚೊ, ತ್ಯಾಲ – 5 ಚಮಚೊ, ಮೀಟ – ರುಚೆಕ ತಕೀತ.

ಕೊರಚಿ ವಿಧಾನ : ಆಂಬೊ ಧೂವ್ನು, ದೀಗ ದೀಗ ಜಾವ್ನು ಸಿಂದೂನು ಘೆಯಾ. ಕಾಯ್ಲಿಂತು ತ್ಯಾಲ ದವರೂನು ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ದಾಡೆಯಿಲೆ ಲೊಸೋಣಿ, ಘಾಯ ಘಾಲೀಲೆ ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ, ಫಣ್ಣಾ ಪಾಲ್ಲೊ ಬಾಜ್ಜೊನು ಕಾಣು ದವರಾ. ಮಾಗಿರಿ ಆಂಬೆ ಕೊಚ್ಚೊಲು ಉದಕಾ ಪಿಶಿ ವಚ್ಚೆ ಪರಂತ ಚಿಕ್ಕೆ ಬಾಜ್ಜೊನು ಘೆಯಾ. ಸಕಲ ದೆಂವಯಾ. ನಿವ್ಲ ಮಾಗಿರಿ ಪೂರಾ ಒಟ್ಟು ಘಾಲ್ನು, ಮೀಟ ಘಾಲ್ನು ವಾಟ್ಟುನು ಕಾಡಾ. ಹರವೆ ಆಂಬೆ ಚಟ್ನಿ ತಯಾರ ಜಾಲ್ಲೆ.

37. ಮೊಡ್ಡಾಳೆಂ ಗೀರಾ ಚಟ್ನಿ

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೆಲೆ ಸಾಮಾನು : ಮೊಡ್ಡಾಳೆ ಗೀರ – ಏಕ ಕಪ್, ನಾರ್ಲಾ ಸೋಯಿ – ಅರ್ಧ ವಾಳೆಂ, ಆಮ್ಸಣೆ – ಸಾನ ಕುಡ್ಕೊ, ಸುಕ್ಕೆ ಮಿರ್ಸಾಂಗ –6, ಉಡದಾ ದಾಳಿ – ಏಕ ಚಮಚೊ, ರುಚೆಕ ತಕೀತ ಮೀಟ. ಫಣ್ಣಾಕ ತ್ಯಾಲ, ಜೀರೆಂ, ಸಾಸಮ, ಫಣ್ಣಾ ಪಾಲ್ಲೊ.

ಕೊರಚಿ ವಿಧಾನ : ಮೊಡ್ಡಾಳೆ ಗೀರ ಆನಿ ಉಡದಾ ದಾಳಿ ಚಿಕ್ಕೆ ಬಾಜ್ಜೊನು ಘೇವ್ನು, ತಾಕ್ಕಾ ನಾರ್ಲಾ ಸೋಯಿ, ಆಮ್ಸಣೆ, ಮೀಟ, ಸುಕ್ಕೆ

ಮಿಸ್ಸಾಂಗ ಘಾಲ್ನು ವಾಟ್ಲಲೆ ಫೆಂಟಾ, ಮಾಗಿರಿ ಜೀರೆಂ, ಸಾಸಮ ಆನಿ ಪಣ್ಣಾ ಪಾನ್ಪೊ ಘಾಲ್ನು ಭಗ್ಗ ಕಂದಲಾರ ಕೊಲಾರ ಪಾತ್ಯಾ ಘಾಲಾ.

38. ಗೊಸಳೆ ಸೊಲ್ಯಾ ಚಟ್ನಿ

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೆಲೆ ಸಾಮಾನ : ಗೊಸಾಳೆಚೆ ಮಾರ್ದವ ಸೊಲಿ – ಏಕ ಕಪ್, ಮಿಸ್ಸಾಂಗ – 4, ಕಡಿಚೆ ಮಿಸ್ಸಾಂಗ – 6, ಸಾಸಮ ಆನಿ ಜೀರೆಂ – ಅರ್ಧಾರ್ಧ ಚಮ್ಚೊ, ತೆಲ – ದೊಂಡೆ, ಸೊಲ್ಯಾಮ – ದೆಡ ಕಪ್, ಚಿಂಚಾಂಬ – ಸಾಕ ಚಿಮುಟ, ಪಣ್ಣಾ ಪಾನ್ಪೊ – 1ಪಾತ್ರಿ, ಮೀಟ – ರುಚೆಕ ತಕೆತ

ಕೊರಚೆ ವಿಧಾನ : ಗೊಸಾಳೆ ಸೊಲ್ಯಾಚೆ ಸಾರು ಕಾಡ್ನು, ದೊಂಡ್ಯಾ ಕುಡ್ಕೊ ಕೊರ್ನು ದವರ್ನು, ಕಾಯ್ಲಿಂತು ತೆಲ ಘಾಲ್ನು ಸಾಸಮ, ಜೀರೆಂ, ಮೀರೆಂ, ಪಣ್ಣಾ ಪಾನ್ಪೊ, ಕುಡ್ಕೊ ಕೊರ್ನು ದವರ್ಲೆಲೆ ಮಿಸ್ಸಾಂಗ ಘಾಲ್ನು ವಾಟ್ಲೆಲ್ಯಾ ಫೆಂಟ್ಯಾ, ಮಾಗಿರಿ ಕಾಂದು ಗೊಸಾಳೆ ಸಾಲ್ಲಿ ಘಾಲ್ನು ಥೊಡೆ ಉದ್ದಾಕ ಘಾಲ್ನು ಮಾಂದೊಸೆಸ ದವರಾ. ದೋನ – ತೀನ ವಟ ಚಾಳಾ. ತೆಲ್ಲು ಶಿಜ್ಜ ಮಾಗಿರಿ ತಾಕ್ಕ ಸೊಲ್ಯಾ ಘಾಲ್ನು ಉದ್ದಾಕ ಆಟ್ಟೆ ಪರಂತ ದವರಾ. ಮುಖಾರ ಶಿಜ್ಜ ಮಾಗಿರಿ ಚಿಂಚಾಂಬ ಆನಿ ಮೀಟ ಘಾಲ್ನು ಚಟ್ನಿ ವಾಟ್ಲೆಯಾ. ಮಿಸ್ಸಾಂಗಾ ಬದಲಾಕ ತಾಕ್ಕ ಥೊಡೆ ಹಿಂಗ ಮುಟ್ಟೆತ್ರಿಮು ಘಾಲ್ಯಾರಿ ಚಲ್ತಾ

39. ಕಾರಾತೆ ಚಟ್ನಿ

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೆಲೆ ಸಾಮಾನ : ಕಾರಾತೆ –2, ಓಂದಿ(ಕೊಬ್ರಿ) – ಏಕ ವಾಟಿಂ, ಉಡಿದಾ ದಾಳಿ – ಏಕ ಚಮಚೊ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ – ಅರ್ಧ ಚಮಚೊ, ಸಾಸಮ – ಅರ್ಧ ಚಮಚೊ, ವಾಟ್ಲೆಲ್ಯಾ ಶೆತ್ತಿಲೆ ಸುಕ್ಕೆ ಮಿಸ್ಸಾಂಗ – 8 ಜಾಂವ್ವೆ 10, ತೆಲ – 9 ಚಮಚೊ. ಚಿಂಚಾಂಬ ಆನಿ ಮೀಟ –ರುಚೆಕ ತಕೆತ.

ಕೊರಚೆ ವಿಧಾನ : ಕಾರಾತೆ ಬಾಂಗ ಕೊರನು ಘೊವ್ನು ಪೆಂಯಾತಿ.

ೂಕ ದೌಲೆಂತು ಏಕ ಚಮಚೊ ತ್ಯಾಲ ಘಾಲ್ನು, ತ್ಯಾ ಹುನ್ನಾರ್ಲೆ ೂಡ್ಲೆ ಉಡದಾ ದಾಳಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಘಾಲ್ನು ಚಿಕ್ಕೆ ತಾಂಬಡೆ ಜಾವ್ಚೆ ಪರಂತ ಬಾಜ್ಸೊನು ಘೆಯಾ. ಮಿಕ್ಸಿಂತು ಕಿಂಚೂನು ಘೆತ್ತಿಲೆ ಖುರಡಿ, ಸುಕ್ಕಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ, ಚಿಂಚಾಂಬ; ಉದ್ದಾಕ ಲ್ಹಾಗಯನಾಶಿ ವಾಟ್ಸೊನು ಘೆಯಾ. ತ್ಯಾ ಅರ್ಧ ಲ್ಹಾನ (ಅರ್ಕುಟ) ಜಾಲ್ಲ ಸತಾ ಬಾಜ್ಸೊನು ಘೆತ್ತಿಲೆ ಉಡದಾ ದಾಳಿ ಆನಿ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಘಾಲ್ನು ಪೂರ್ತಿ ವಾಟ್ಸುನು ಕಾಡಾ. ಕಾಯಿಂತು ತ್ಯಾಲ ಹುನ್ನಾರ್ಲೆ ಮಾಗಿರಿ ಸಾಸಮ ಘುಟ್ಸೊನು ಶಾಕ್ಕಾ ಫಣ್ಣಾ ಪಾಲ್ಲೊ, ಏಕಿ ಸುಕ್ಕಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗಿ, ಮಾಗಿರಿ ಕೊಚ್ಚೊಲು ಕೊರನು ದವರೂನು ಘೆತ್ತಿಲೆ ಕಾರಾತೆ ಘಾಲ್ನು ತಾಂಬ್ಡೆ ಜಾವಚೆ ಪರಂತ ಬಾಜ್ಜೆಯಾ. ಮೀಟ ಘಾಲ್ನು ಆನಿ ಥೊಡೆ ಚಾಳಾ. ಮಾಗಿರಿ ವಾಟ್ಸುನು ಘೆತ್ತಿಲೆ ಮಾಸೋಲು ಘಾಲ್ನು ಚಾಂಗ ಜಾವ್ನು ಮೆಳಾವಟ್ ಜಾವಚೆ ವರಿ ಚಾಂಗ ಕೊರನು ಚಾಳಾ. ಹೀ ಚಟ್ನಿ ಮಸ್ತ ರೂಚಿ ಜಾತ್ತಾ. ಆನಿ ಗೋಡಮೂತ ಆಶ್ಶಿಲ್ಯಾಂಕ ಮಸ್ತ ಚಾಂಗ. ಉದಾಕ ಲಾಗಯನಾಶಿಲೆ ಹೀ ಚಟ್ನಿ ಸಾತಾಠ ದಿವಸು ವಾಯ್ಟ ಜಾಯನಾ.

40. ಕಾರಾತೆಂ ಚಟ್ನಿ–2

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೇಲೆ ಸಾಮಾನು : ಹರವೆ ಕಾರಾತೆಂ –2, ನಾರ್ಲ್ಲಾ ಸೋಯಿ – ಏಕ ವ್ಹಾಳೆ, ಕೊತ್ತೊಂಬರಿ – ಏಕ ಚಮಚೊ, ಲೊಸ್ಣೆ ಭೀ –4, ಚಿಂಚಾಂಬ – ಥೊಡೆ, ಬಾಜ್ಸೊನು ಘೆತ್ತಿಲೆ ಸುಕ್ಕಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ – 6, ಮೀಟ – ರುಚೆಕ ತಕೀತ. ತ್ಯಾಲ – 3 ಚಮ್ಚೊ.

ಕೊರಚೆ ವಿಧಾನ : ಹರವೆ ಕಾರಾತೆ ಧೂವ್ನು ಇಂಗಾಳೆ ವಯ್ರಿ ಘಾಲ್ನು ಬಾಜ್ಸೊನು ಘೆಯ್ಯಾ. ನಾತಲೇರಿ ಕಾರಾತೆ ಸಪೂರ ಜಾವ್ನು ಶಿಂದೂನು ಕೊಚ್ಚಲ ಕೋರ್ನುರ್ ಘೆಯ್ಯಾತಿ. ಇಂಗಾಳೆರಿ ಬಾಜ್ಜಿಲೆ ಆಸಲೇರಿ ತಾಜ್ಜ ಕರಿ, ತಾಕ್ಕ ಲಾಗ್ಗಿಲೆ ಗೊಬ್ಬೊರು ಕಾಣು, ಭಿತ್ತವ್ಯೆಲೆ ಕಾರಾತೆಂ ಭೀ ಕಾಣ್ಗೆಯಾ. ರಾನ್ನಿರಿ ತ್ಯಾಲ ದವರೂನು ತಾಂತು ಕಾರಾತೆ ಬಾಜ್ಸೊನು ಘೆಯ್ಯಾ. ಮಾಗಿರಿ ಮಿಕ್ಸೆಂತು ಜಾಂವ್ಹೊ ರಗಡೆಂತು

ಸೊಲಿಯಾ. ಕೊತ್ತಂಬರಿ. ಬೆಳುಸೊಲ್ಲು. ಮಿರ್ಸಾಂಗ. ಭಾಜೊನ್ನು ಘೆತ್ತ್
ಕಾರಾತ. ಚಿಂಚಾಂಬ. ಮೀಟ ಘಾಲ್ನು ಚಟ್ನಿ ವಾಟ್ಟಿಯಾ.
ಜೋಕ ಕಾರಾತ ಕೊಬ್ಬರಾಕ ಮೀಟ ಘಾಲ್ನು ...
... ಕೊಡಸಣೆ ಕಾಡತಾತ ... ಪ್ಪದ ...
ಆಸಲೇರಿ ತಕ್ಕ್ ಕೊರಯೇತ.

41. ದಾಳಿಂಬೆ ಸೊಲ್ಲಾ ಚಟ್ನಿ

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೇಲೆ ಸಾಮಾಗ್ರಿ : ನಾರ್ಲ್ಲಾ ಸೊಲಿಯಾ – ಏಕ ವ್ಹಾಳೆ
ಪಿಕ್ಕಿಲೆ ದಾಳಿಂಬೆ ಸೋಲ – ದೋನ ಇಂಚ. ಜೀರೆಂ –ಅರ್ಧ
ಚಮ್ಚೊ, ಮೀರ್ಯ್ಯಾಕಣ –4, ಭಾಜ್ಜಿಲೆ ಸುಕ್ಕಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ – 4, ತ್ಯಾಲ
– 2ಚಮ್ಚೊ, ಚಿಂಚಾಂಬ – ಥೊಡೆಚ, ಮೀಟ–ರುಚೆಕ ತಕೀತ.

ಕೊರಚೆ ವಿಧಾನ : ತೆಲ್ಲಾಂತು ದಾಳಿಂಬೆ ಸೋಲ ಭಾಜೊನ್ನು
ಕಾಡಾ. ಮಾಗಿರಿ ತಾಂತು ಜೀರೆಂ, ಮೀರೆಂ ಭಾಜೊನ್ನು ಕಾಡ್ಡಿಯಾ.
ಮಾಗಿರಿ ಸೋಲಿಯಾ ಸಾಂಗಾತಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ, ಚಿಂಚಾಂಬ, ಭಾಜೊನ್ನು
ಘೆತ್ತಿಲೆ ದಾಳಿಂಬೆ ಸೋಲ, ಜೀರೆಂ, ಮೀರೆಂ, ಮೀಟ ಪೂರಾ ಘಾಲ್ನು
ವಾಟ್ಟಿಯಾ. ಉತ್ಕಡೆ ಸಮಸ್ಯೆ ಆಶ್ಶಿಲ ತೆದನಾ ಹೇ ಚಟ್ನಿ ವಾಸ್ತು
ರೂಪಾಂತು ಕಾಮ ಕರ್ತಾ. ಚರ್ಬುವಾಂಕ ಅಜೀರ್ಣ ಉತ್ಕಡೆ ,
ಪೊಟ್ಟಾದೂಕಿ ಸೂರ ಜಾಲಯಾರಿ ಏಕ ಇಂಚ ದಾಳಿಂಬೆ ಸೊಲ್ಲಾಕ
ಅರ್ಧ ಕಪ್ ಉದ್ದ್ಯಾಕ ಘಾಲ್ನು ಅರ್ಧಾಕ ಯವ್ಪ ಪರಂತ ಕಸ್ತ್ತ
ಹಾಡೋನು ತ್ಯಾ ಕಷಾಯು ಚರ್ಬುವಾಂಕ ದೋನ ಜಾಂವ್ಹೊ ತೀನ
ಪಂತಾ ದಿಲಯಾರಿ ಉತ್ಕಡೆ ತ್ರಾಸ ಬಂದ ಜಾತ್ತಾ.

42. ತೆಪ್ಪಾ ಚಟ್ನಿ

ಜಾವ್ಕಾ ಜಾಲ್ಲಿಲೆ ಸಾಮಾಗ್ರಿ :– ತ್ಯಾಲ–1ಚಮಚೆ, ತೆಪ್ಪೆ 6, ಸೋಲಿಯಾ
1ಕಪ್, ಚಿಂಚಾಂಬ್ ಸ್ವಲ್ಪ, ಭಾಜ್ಜಿಲೆ ಸುಕ್ಕಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ್ –4–5, ರುಚೆ
ತಕಿತ್ ಮೀಟ,

ಕೊರಚಿ ವಿಧಾನ: ಸೋಯಿ, ಚಿಂಚಾಂಬ, ಮಿರ್ಸಾಂಗ ತೆಲ್ಲಾಂತು ಪುಲ್ಲೊನು ಘೆತ್ತಿಲೆ ತೆಪ್ಪಳ ಘಾಲ್ನು ನಯ ಕೋರ್ನು ಚಟ್ನಿ ವಾಟ್ಟಿಯಾ ಅರ್ಧ ನಯ ಜಾಲ್ಲ ಮಾಗಿರಿ ಮೀಟ ಘಾಲನು ಚಟ್ನಿ ವಾಟಿಯಾ ಗಟ್ಟಿ ಚಟ್ನಿ ಕಾಡ. ತೆಪ್ಪಾ ಚಚ್ನಿ ರೆಡಿ. ಹೆಂ ಚಟ್ನಿ ಪಾತ್ತಳ ಕೋರ್ನು ಸಾಸ್ಮಾ ಘಣ್ಣ ದಿಲ್ಯಾರಿ ಕಡಿ ರೆಡಿ.

43. ಪುದಿನಾ ಚಟ್ನಿ

ಜಾವ್ಕಾ ಜಾಲ್ಲಿಲೆ ಸಾಮಾನು :– 1ಮುಷ್ಟಿ ಪುದಿನಾ ಪಾಲ್ಲೊ, ಚಾರಿ ಕಾಡ್ಡಿ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಪಾಲ್ಲೊ, ಸೋಯಿ –1ಕಪ್, ತರ್ನಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ್–6, ಹೊರ್ಗಡ್ಲೆ ದಾಳಿ–3ಚಮಚೆ, ಚಣೆ ದಾಳಿ– 5ಚಮಚೊ, ತ್ಯಾಲ–4ಚಮಚೊ, ಚಿಂಚಾಂಬ ಸ್ವಲ್ಪ. ರುಚಿ ತಕ್ಕಿತ ಮೀಟ.

ಕೊರಚಿ ವಿಧಾನ :– ಏಕ ಕಾಯಿಲಿಂತು ತ್ಯಾಲ ಘಾಲನು ಹೂನ ಕರಾ. ಕಾಯಿಲಿಂತು ಚಣೆದಾಳಿ ಘಾಲ್ನು, ತೆಂ ಚಿಕೆ ತಾಂಬ್ಡೆ ಜಾಲ ಮಾಗಿರಿ ಸೋಯಿ ಘಾಲ್ನು ಬಾಜ್ಜೂನು ಕಾಡಾ. ನಿವಿಲೆ ಮಾಗಿರಿ ತಾಕ್ಕ ಹೊರ್ಗಡ್ಲೆ ದಾಳಿ, ಉದ್ಕಾಂತು ಧೂವುನು ಘೆತ್ತಿಲೊ ಪುದಿನಾ ಪಾಲ್ಲೊ, ಆನಿ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಪಾಲ್ಲೊ, ತರ್ನಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ್, ಚಿಂಚಾಂಬ ಆನಿ ಮೀಟ ಘಾಲ್ನು ಚಟ್ನಿ ವಾಟ್ಟಿಯಾ ಸ್ವಲ್ಪ ಉದ್ದಾಕ ಘಾಲೇತ. ನಂತರ ಸಾಸಮ, ಕರ್ಬೆವಾ ಘಣ್ಣ ದಿವ್ಕಾ. ಪುದಿನಾ ಚಟ್ನಿ ತಯಾರ್.

44. ನೆಲ್ಗಡ್ಲೆ ಭಿಯ್ಯಾ ಚಟ್ನಿ

ಜಾವ್ಕಾ ಜಾಲ್ಲಿಲೆ ಸಾಮಾಗ್ರಿ :–ಭಾಜ್ಜಲೆಲೊ ನೆಲಗಡ್ಲೊ, –1ಕಪ್ ತರ್ನಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ್–5, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಪಾಲ್ಲೆ ಕೊಚ್ಚಲು– 2ಚಮಚೆ, ಲೊಸ್ಣೆ ಬಿ–5, ಚಿಂಚಾಂಬ –ಸಾನ ಕುಡ್ಕೊ, ಸುಪಾರಿ ತಿತ್ಲೆ ಗೊಡ, ರುಚೀಕ ಮೀಟ,

ಕೊರಚಿ ವಿಧಾನ :– ಲೊಸ್ಣೆ ಬಿ ದಾಡೊನು ತ್ಯಾಲ ಘಾಲ್ನು ಭಾಜ್ಜಿಯಾ ಕಾಣುದವರಾ ತಾಕ್ಕಾ ಸೋಯಿ, ಭಾಜ್ಜಲಿಲೊ ನೆಲಗಡ್ಲೊ, ತರ್ನಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ್, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಪಾಲ್ಲೆ ಕೊಚ್ಚಲು, ಚಿಂಚಾಂಬ ಘಾಲ್ನು

ಪಾಟ್ಟಿಯಾ ಕಾಡಚೆ ಪೇಕ್ಕಾರಿ ಗೊವರ. ಮೀಟು. ಹಾಡ್ನು, ಕಾಡಾ. ...
ರೆಡಿ ತರ್ನ ಮಿರ್ಸಾಂಗ ಬದರಾಕ ಕ್ಯಾರಾಂಕು ಘಾಟ್ಟಿರೆ...
ಸುಕ್ಕೆಮಿರ್ಸಾಂಗ ಘಾಲೆತ.

45. ಹೊರ್ಗಲ್ಲೆ ಚಟ್ನಿ

ಜಾಯಕಾ ಜಾಲೇಲೆ ಸಾಮಾನು : ಹೊಲ್ಗಲ್ಲೆ-ಅರ್ಧ ಕಪ್, ... ಸೋಂಯಿ- ಹೊಡ ತೀಗಿ ಚಮಚೆ, ಪಕ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ - 4, ಆಲ್ಲೆಂ- 1ಇಂಚ್, ತ್ಯಾಲ- 2ಚಮಚೆ, ಸಾಸಮ-ಅರ್ಧ ಚಮಚೆ, ಪಿಟ್ಟಾ ಪಾಲ್ಲೆ- 1ಪಾತ್ರಿ, ಹಿಂಗು- 1ಚಿಟಿಕೆ, ಉಡದ ದಾಳಿ-ಅರ್ಧ ಚಮಚೆ, ಕೊತ್ತಂಬ... ಪಾಲ್ಲೆ ಕೊಬ್ಬರಿಲೊ-ಏಕ ಮುಟ್ಟಿ, ಲಿಂಬುಲೊ-ಅರ್ಧ, ... ಕಾಂದೊ -ಅರ್ಧ, ರುಚಿಕ ತಕಿತ ಮೀಟು.

ಕೊರಚೆ ವಿಧಾನ : ಕಾಂದೆ ಕೊಚ್ಚುನು ಕೋರ್ನ ದೀಯಾ. ಪಕ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ ಘಾಂಯು ಘಾಲ್ನು ದೀಯಾ, ಕಾಯ್ಲಿಂತು ತ್ಯಾಲ ಘಾಲ್ನು ಗ್ಯಾಸರಿ ಜಾಂವ್ಕೊ ರಾನ್ಸಿರಿ ದವರಾ ತಾಂತು ಕಾಂದೆ ಚೊಟ್ಟುನು ಚಾಡಸುನು ಘೆಂಯಾ ಮಾಗಿರಿ ತಾಂತು ಘಾಂಯು ಘಾಲೆಲೆ ಪಕ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ ಘಾಲ್ನು ಚಿಕ್ಕೆ ಬಾಜ್ಜುನು ಗ್ಯಾಸಾಂತುಲೀನ ಸಕಲ ದವರಾ ತೆಂ ನಿವಲೆ ಮಾಗಿರಿ ತಾಕ್ಕಾ ಸಾಲ್ಲಾ ಸೋಂಯಿ ಮಿಕ್ಸಿಂತು ಕೊತ್ತಂಬ... ಪಾಲ್ಲೆ ಕೊಬ್ಬರಿಲೊ, ಆಲ್ಲೆಂ ಘಾಲ್ನು, ಕೆರಸೂನು ಕೊಚ್ಚುನು ಕೋರ್ನು... ಘಾಲಾ. ಸ್ವಲ್ಪ ಉದಾಕ ಘಾಲ್ನು ವಾಟ್ಟಿಯಾ. ಮೀಟು ಆನಿ ಲಿಂಬು... ಪಿಳಾ ಆನಿ ಚಿಕ್ಕೆ ವಾಟ್ಟುನು ಕಾಡಾ ಹೆಂ ಚಟ್ನಿ ಚಿಕೆ ಖಿರ ಖಿರ ಆಸೊ... ಘಣ್ಣಾರ ತ್ಯಾಲ ಘಾಲ್ನು ಸಾಸಮ, ಉಡದದಾಳಿ, ಹಿಂಗು, ಪಿಟ್ಟಾಪಾಲ್ಲೆ... ಗಾಲ್ನು ಘಣ್ಣ ದಿಯಾ.

46. ಪಣಸಾ ಭಿಯಾ (ಭಿಕ್ಕಂಡಾ) ಚಟ್ನಿ

ಜಾಯಕಾ ಜಾಲೇಲೆ ಸಾಮಾನು : ಸೋಂಯಿ - 1ಕಪ್, ... ಮಿರ್ಸಾಂಗ - 7, ಲೊಸೂಣೆ - 1ಕಾಂದೊ, ಚಿಂಚಾಂಬು ಘೊಡೆ...

ಮೀಟ–ರುಚೆಕ ತಕೀತ.

ಕೊರಚೆ ವಿಧಾನ : ಬಿಕ್ಕಂಡ ಸಿಜ್ಜೊನು ಸ್ವಾಲ ಕಾಣು ಘೆಯಾ. ಲೊಸೋಣು ದಾಡ್ಡೊನು, ತೆಲ್ಲಾಂತು ಬಾಜ್ಜೊನು ಘೆಯಾ. ಮಾಗಿರಿ ಪೂರಾ ಸಾಮಾನು ಒಟ್ಟು ಘಾಲ್ನು ರಗಡೆಂತು ನಾಂವೆ ಮಿಕ್ಸಿಂತು ಘಾಲ್ನು ವಾಟ್ಟುನು ಘೆಯಾ. ಹಾಕ್ಕಾ ಲೊಸಣೆ ಬದಲಾಕ ಹೀಂಗು, ಸುಕ್ಕೆ ಮಿರ್ಸಾಂಗೆ ಬದಲಾಕ ತರ್ನಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ ಸಹಿತ ಘಾಲಯಾರಿ ಭೀ ಜಾತ್ತಾ.

47. ಮೆತ್ತಿ ಆನಿ ಉಡದಾ ದಾಳಿಚೆ ಚಟ್ನಿ

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೇಲೆ ಸಾಮಾನು : ಮೆತ್ತಿ – 4 ಚಮ್ಚೊ, ಉಡದಾ ದಾಳಿ – 1 ಕಪ್, ಫಣ್ಣಾ ಪಾಲ್ಲೊ – ಏಕ ಪಾತ್ತಿ, ಸುಕ್ಕಿ ಖುರಡಿ (ಕೊಬ್ರಿ)– ಅರ್ಧ, ಮಿರ್ಸಾಂಗೆ ಪಿಟ್ಟಿ – 4 ಚಮ್ಚೊ, ಸಾಸಮ – ಅರ್ಧ ಚಮ್ಚೊ, ಹೀಂಗು – 2 ಚಿಟ್ಕಿ, ಚಿಂಚಾಂಬ – ಥೊಡೆಚಿ, ಮೀಟ – ರುಚೆಕ ತಕೀತ.

ಕೊರಚೆ ವಿಧಾನ : ರಾನ್ನಿರಿ ಕಾಯಲಿ ದವರೂನು, ಕಾಯ್ಲಿ ತಾಪ್ಲ ಮಾಗಿರಿ ಮೆತ್ತಿ, ಉಡದಾ ದಾಳಿ ಬಾಜ್ಜೊನು ಘೆಯಾತಿ. (ಬಾಜ್ಜಿತಾನಾ ತ್ಯಾಲ ಘಾಲಚೆ ನಾಕ್ಕಾ). ಮಾಗಿರಿ ಕೊಬ್ರೆ ಕಾಂತಾಣೆಂತು ಕೊಬ್ರಿ ಕಿಂಚೊನು ಘೆಯಾತಿ. ಬಾಜ್ಜಲೆ ನಿವ್ಲ ಮಾಗಿರಿ ಮಿಕ್ಸಿಂತು ಕೊಬ್ರಿ, ಚಿಂಚಾಂಬ ಒಟ್ಟು ಘಾಲ್ನು ವಾಟ್ಟಿಯಾ. ಚಿಕ್ಕೆ ಲ್ಹಾನ ಜಾಲ್ಲ ಸತಾ ಮಿರ್ಸಾಂಗೆ ಪಿಟ್ಟಿ, ಮೀಟ, ಗೋಡ ಘಾಲ್ನು ಲ್ಹಾನ ಜಾವ್ನು ವಾಟ್ಟುನು ಘೆಯಾತಿ. ಮಾಗಿರಿ ದೌಲೆಂತು ತ್ಯಾಲ ಘಾಲ್ನು ಸಾಸಮ ಆನಿ ಹೀಂಗು ಘಾಲ್ನು ತಯಾರ ಜಾಲೆಲೆ ತ್ಯಾ ಚಟ್ನಿಕ ಫಣ್ಣ ದಿಯ್ಯಾತಿ. ಹೇ ಶಿತ್ತಾಕ ಆನಿ ಚಪಾತಿಕ ಮಸ್ತ ಸ್ವಾದ ದಿತ್ತಾ.

48. ತೋರಿದಾಳಿಚೆ ಗೋಡ ಚಟ್ನಿ

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೆಲೆ ಸಾಮಾನು : ತೋರಿದಾಳಿ – 1 ಕಪ್, ನಾರ್ಲಾ

ಸೋಂಯಿ - ಅರ್ಧ ವಾಟಿಂ, ಸುಕ್ಕೆ ಮಿರ್ಸಾಂಗ - 3, ದಾಲ್ಚಿ ಶೀ
- ಏಕ ಚಮ್ಚೊ, ಸಾಸಮ - ಅರ್ಧ ಚಮ್ಚೊ, ಕಾಂದೊ -1, ಧ
ವಾಟಿನ್ಲ - 1ವಾಟಿ, ತ್ಯಾಲ- 3 ಚಮ್ಚೊ, ಮೀಟ ಆನಿ ಗೋಂಡ- ದಾ
ತಕೀತ.

ಕೊರಚೆ ವಿಧಾನ : ಕಾಯ್ಸು ಸೂಣಿ ಜಾಲ್ಯಾನಂತರ. ಕಾಣ್ಯಾ ದೀ
ತ್ಯಾಲ ಘಾಲ್ನು ಸಾಸಮ ಫುಟಯ್ಲೆಲೆ ದೇಯಿನಾ. ಮಾಗಿರಿ ಕೊಂರಿನಾ
ಮಿರ್ಸಾಂಗ, ತೀಳು ದೀ ದೂರಾ ತ್ಯಾಲ ಘಾಲ್ನಾಶಿ ಬಾಜ್ಯೆತ
ಘೆಯಾತಿ. ಬಾಜ್ಜಿಲೆ ಸರ್ವ ಸಾಮುಗ್ರಿ, ಸೋಂಯಿ, ಚಿಂಚಾಂಬ ಆ
ಥೊಡೆ ಉದ್ಧಾಕ ಘಾಲ್ನು ಚಿಕ್ಕೆ ಕರ್ಪ್ ವಾಟ್ಯೆಯಿನಾ. ಕಾಯ್ಸು ದಾ
ಜಾಂವ್ಪೊ ಗ್ಯಾಸಾರಿ ದವರೂನು ವಾಟ್ಲೆಲೆ ದೇತ್ರಿಲೆ ಮಾಸೋಂ
ತಾಂತು ಹುನ್ನ್ಯಾರ್ತ್ಯಾಕ ದವರಾ. ತಾಕ್ಕಾ ಕಾಂದೊ, ಧಣ್ಯಾ ವಾಟ್ನ
ರುಚೆಕ ತಕೀತ ಮೀಟ ಆನಿ ಗೋಂಡ ಘಾಲ್ನು ಬಾಂಗ ಕೊರ
ಖಿತ್ಕತ ಹಾಡೋನು ಕಾಣು ದವರಾ. ಹೆ ಚಟ್ನಿ 2-3 ದಿವಸು ವಾ
ಜಾಯನಾ.

49. ವಾಯಂಗಣಾ ಚಟ್ನಿ:

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೆಲೆ ಸಾಮಾನು : ನಾಲ್ಲಾ ಸೋಂಯಿ - ಏಕ ವಾಟಿಂ,
ವಾಯಂಗಣ -ವ್ಹಡ 1, ಪಿವಾಂಯಾ ಕಾಂದೊ-1, ಸುಕ್ಕೆ ಮಿರ್ಸಾಂಗ
- 5, ಉಡದಾ ದಾಳಿ - 1ಚಮ್ಚೊ, ಚಿಂಚಾಂಬ - ಸಾನ ಕುಡ್ಕೊ
ಧಂವತೀಳು - 1 ಚಮ್ಚೊ, ತ್ಯಾಲ - 4ಚಮ್ಚೊ, ಶೇಂಗಾ
ಭಿಯ್ಯಾ ಪಿಟ್ಟ - 1 ಚಮ್ಚೊ, ಕ್ಯಾರೆಟ್ -1. ಮೀಟು - ರುಚೆಕ
ತಕೀತ,

ಕೊರಚೆ ವಿಧಾನ : ವಾಯಂಗಣ ಇಂಗಾಳೇರಿ ಬಾಜ್ಜೊನು ಪಟ್ಟೆ
ಚಲ್ತಾ ನಾ ಕುಡ್ಕೊ ಕೊರನು ತೇಲ್ಲಾಂತು ಬಾಜ್ಜೊನು ಘೆಯಾ. ಉಡದಾ
ದಾಳಿ, ಮಿರ್ಸಾಂಗೆಕ ಥೊಡೆ ತ್ಯಾಲ ಘಾಲ್ನು ಬಾಜ್ಜೊನು ಘೆಯಾ.
ತೀಳು ಧೂವ್ನು, ಬಾಜ್ಜೊನು ಪಿಟ್ಟ ಕೊರನು ಘೆಯಾ. ಹಾಕ್ಕಾ ನಾಲ್ಲಾ

ಸೋಯಿ, ಬಾಜ್ಜೊನು ಘೆತ್ತಿಲೆ ಮಿರ್ಸಾಂಗ ಆನಿ ಉಡದಾ ದಾಳಿ ಘಾಲ್ನು ವಾಟ್ಪಿಯಾ. ಅರ್ಧ ಲ್ಹಾನ ಜಾಲ್ಲ ಸತಾ ಬಾಜ್ಜೊನು, ಸೋಲ ಕಾಡ್ನು ಘೆತ್ತಿಲೆ ವಾಯಂಗಣ, ಚಿಂಚಾಂಬ ಘಾಲ್ನು ವಾಟ್ಜೊನು ಕಾಡಾ. ಶಾಕ್ಕಾ ಪಿವಾಯಾ ಕೊಚ್ಚೋಲು, ಶೇಂಗಾ ಪಿಟ್ಟಿ, ತೀಳಾ ಪಿಟ್ಟಿ, ಖಿಂಚೂನು ಘೆತ್ತಿಲೆ ಕ್ಯಾರೆಟ್, ರುಚೆಕ ತಕೀತ ಮೀಟ ಘಾಲಯಾರಿ ವಾಯಂಗಣಾ ಚಟ್ನಿ ತಯಾರ. ಹಾಕ್ಕ ಜಾವಕಾ ಜಾಲಯಾರಿ ಸಾಸಮ ಫಣ್ಣ ದಿವ್ಯೇತ.

50. ಉಡಿದು –ಕೊತ್ತಂಬರೆ ಚಟ್ನಿ

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೆಲೆ ಸಾಮಾನು : ನಾರಲಾ ಸೋಯಿ – 1 ವಾಳೆಂ, ಬಾಜ್ಜೊನು ಘೆತ್ತಿಲೆ ಮಿರ್ಸಾಂಗ –7 ಜಾಂವ್ಕೊ 8, ತ್ಯಾಲ – 6ಚಮಚೊ, ಉಡಿದು(ದಾಳಿ ಚಲ್ತಾ) – ಏಕ ಚಮಚೊ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ – ಏಕ ಚಮಚೊ, ಕಾಂದೊ –ವ್ಹಡ ಆಶ್ಕಿಲೆ ಏಕ, ಮೀಟ ಆನಿ ಚಿಂಚಾಂಬ – ರುಚೆಕ ತಕೀತ.

ಕೊರಚಿ ವಿಧಾನ : ದೌಲೆಂತು ತ್ಯಾಲ ಘಾಲ್ನು ಉಡಿದು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಘಾಲ್ನು ಚಿಕೆ ತಾಂಬಡೆ ಜಾವಚೆ ಪರಂತ ಬಾಜ್ಜೊನು ಘೆಯಾ. ಮಿಕ್ಸಿಂತು ಸೋಯಿ, ಸುಕ್ಕಮಿರ್ಸಾಂಗ, ಚಿಂಚಾಂಬ ಘಾಲ್ನು ಘೇವ್ನ ವಾಟ್ಪಿಯಾ, ಅರ್ಧ (ಅರ್ಕಟ) ವಾಟ್ಲ ಮಾಗಿರಿ ಬಾಜ್ಜೊನು ಘೆತ್ತಿಲೆ ಉಡಿದು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಆನಿ ಮೀಟ ಘಾಲ್ನು ಸುಕ್ಕೇ ವಾಟ್ಜೊನು ಕಾಡಾ. ಪಿಯಾವಾ ಕೊಚ್ಚೊಲು ಕೊರನು ಘೆಯಾತಿ. ವಾಟ್ಜೊನು ಘೆತ್ತಿಲೆ ಚಟ್ನಿಕ ಕಾಂದೆ ಕೊಚ್ಚಲು ಬರ್ಸಿಯಾ. ಹೇಂ ಚಟ್ನಿ ಜವಣಾಕ ಮಸ್ತ ರೂಚಿ ದಿತ್ತಾ. ಕಾಲ್ಯಾರಿ ವಾಟ್ಪಿಲೆ ಪೂರಾ ಚಟ್ನಿಕ ಏಕದಂ ಕಾಂದೊ ಬರ್ಸೂನು ದವರಲ್ಯಾರಿ ಬೆಳಸೂನು ವಚ್ಚೆ ಭಾವ ಆಸ್ಸ. ತ್ಯಾ ಖಾತ್ತಿರಿ ತುಮಕಾ ಜಾವಕಾ ಜಾಲೆಲೆ ತೆದ್ದನಾ ಥೊಡ ಥೊಡೆ ಕಾಂದೊ ಬರ್ಸುನು ವಾಡಾ.

51. ಪಿಂಗಪಿಂಗರ ಧಯ್ಯಾ ಚಟ್ನಿ

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೆಲೆ ಸಾಮಾನು : ಪಿಂಗಪಿಂಗರ - 150 ಗ್ರಾಂ. ...
ಸುಧ್ಧಿ ಪಾಂಟ್ಯೊ ಸಾಸ್ವ - ರುಚೆಕ ತಕೀತ, ಮಿಟ್ಸೂಕ - 1, ...
ದಾಕ್ಷಿ - ಅರ್ಧ ಚಮ್ಚೊ, ನೆಲ್ಲಶ್ವೆ ಘೀ - ಅರ್ಧ ಚಮ್ಚೊ, ...
ದಾಕ - 1 ಚಮಚೊ, ದಾಂವ ತೇಲು - ಅರ್ಧ ಚಮಚೊ, ...
-ಅರ್ಧ ಚಮಚೊ, ಮಿಸ್ಸಾಂಗೆ ಬಿಟ್ಟು - ಏಕ ಚಮಚೊ. ಮಿರಿ -
ಏಕ ಪಾಳೆಂ. ಮೀಟ - ರುಚೆಕ ತಕೀತ, ಆಮ್ಸುಲೆ - ...

ಕೊರಚೆ ವಿಧಾನ : ಮಿರಿ ... ಚಿಕ್ಕೆ ಮಾಲ್ಯಾನ್ ...
ನೆಲ್ಲಶ್ವೆ ಘೀ, ತೇಲು, ಜೀರೆಂ, ... ಚಿಕ್ಕೆ ...
ಪಿಂಗರ ... ದವರಾ. ... ಬಿಟ್ಟು ...
... ಘಾಲ್ಯು ... ಘೆಯಾ. ... ಏಕ ...
ದವರೂನು ... ದವರಾ. ... ಉಕ್ಲೆ ...
ಸಕಲ ದೆಂವಯಾ.

52. ಬಿರಿಂದಾ ಪಾನ್ನಾ ಚಟ್ನಿ

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೆಲೆ ಸಾಮಾನು : ಬಿರಿಂದಾ ಪಾನ - 15. ...
ಮಿಸ್ಸಾಂಗ-5, ನಾರ್ಲಾ ಸೋಂಯು - ಅರ್ಧ ಪಾಳೆಂ, ಮೀಟ ...
ರುಚೆಕ ತಕೀತ.

ಕೊರಚೆ ವಿಧಾನ : ತೇಲ್ಯಾಂತು ಬಿರಿಂದಾ ಪಾನ್ನ ಮಾಲ್ಯಾನ್ ...
ಮೀಟು, ನಾರ್ಲಾ ಸೋಂಯು ಆನಿ ಮಿಸ್ಸಾಂಗ ಘಾಲ್ಯು ...
ಕಾಡತಾನಾ ಬಿರಿಂದಾ ಪಾನ್ನ ಘಾಲ್ಯು ... ಕೊರನು ...

53. ಆಳಂಬಾ ಚಟ್ನಿ

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೆಲೆ ಸಾಮಾನು : ... ಆಳಂಬು - 1...

ಲೊಸ್ಸೊಣು – 4 ಭೀ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ – ಅರ್ಧ ಚಮಚೊ, ಮೀರ್ಯಾಕಣ – 10, ನಾರ್ಲಾ ಸೋಯಿ – 4 ಚಮಚೊ, ಮೀಟ – ರುಚೆಕ ತಕೀತ.

ಕೊರಚಿ ವಿಧಾನ : ಆಳಂಬ ಏಕ ಸೋಣು ಉರಲೀಲೆ ಪೂರಾ ಸಾಮಾನು ನಾರ್ಲಾ ಸೋಯಾ ಒಟ್ಟು ಘಾಲ್ನು ವಾಟ್ಟುನು ಘೆಯಾ. ತಾಕ್ಕಾ ಸಿಜ್ಜೆಲೆ ಆಳಂಬ ಘಾಲಾ. ಆತ್ತ ರುಚಿ ಜಾಲೆಲೆ ಆಳಂಬಾ ಚಟ್ನಿ ತಯಾರ!

54. ದೀವ್ಗಡ್ಗಿ ಸೊಲ್ಲಾ ಚಟ್ನಿ

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೆಲೆ ಸಾಮಾನು : ದೀವಕಡ್ಗೆ ಸೋಲ – 1ಕಪ್, ನಾರ್ಲಾ ಸೋಯಿ –1ಕಪ್, ಬಾಜ್ಜಿಲೆ ಸುಕ್ಕ ಮಿರ್ಸಾಂಗ – 8, ಚಿಂಚಾಂಬ– ಸಾನ ಚೂರು, ತ್ತೂಪ – ಥೊಡೆ. ಮೀಟ–ರುಚೆಕ ತಕೀತ.

ಕೊರಚಿ ವಿಧಾನ : ದೀವ್ಗಡ್ಗೆ ಸೋಲ ತುಪ್ಪಾಂತು ಬಾಜ್ಜೊನು ಘೆಯಾ. ಸೋಯ ಸಹಿತ ತಾಂಬಡೆ ಜಾವ್ಚೆ ಪರಂತ ಬಾಜ್ಜೊನು ಘೆಯಾ. ಖರ್ಕರ ಜಾವ್ನು ಸೋಯಿ, ಮಿರ್ಸಾಂಗ ಆನಿ ಚಿಂಚಾಂಬ ವಾಟ್ಟುನು ಕಡೇರಿ ದೀವ್ಗಡ್ಗಿ ಸ್ವಾಲ ಘಾಲ್ನು ಲ್ಹಾನ ಜಾವ್ನು ವಾಟ್ಟುನು ಘೆಯಾ.

55. ಕ್ಯಾಬೀಜಾ ಚಟ್ನಿ

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೆಲೆ ಸಾಮಾನು : ಪಿವಾಯ – ಏಕ ಕಾಂದೊ, ಕ್ಯಾಬೀಜ್ – ಸಾನ ಏಕ. ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ –5, ತ್ಯಾಲ – 6ಚಮಚೊ, ಜೀರೆಂ – 1/2 ಚಮಚೊ, ಟೊಮೆಟೊ – 2, ಚ್ಹಣೆ ದಾಳಿ – 1/2 ಚಮಚೊ, ಉಡದಾ ದಾಳಿ – 1ಚಮಚೊ, ರುಚೆಕ ತಕಿತ ಮೀಟ. ಫಣ್ಣಾಕ ತ್ಯಾಲ, ಸಾಸಮ, ಫಣ್ಣಾ ಪಾಲ್ಲೊ.

ಕೊರಚಿ ವಿಧಾನ : ಕ್ಯಾಬಿಜ್, ಪಿಯಾಂವಾ ಕಾಂದೊ, ಟೊಮೆಟೊ ಧೂವ್ನು ಸಾನ ಕೊಚ್ಚೊಲು ಕೋರ್ನು ಘೆಯಾ. ಮಾಗಿರಿ ಏಕ ಕಾಯ್ಲಿಂತು

ತ್ಯಾಲಿ ಘಾಲ್ನು, ತ್ಯಾ ಹುಂಪ ಪಾತ್ಳ ಮಾಗಿರಿ ಜೀರೆಂ, ಮ್ಹೆತ್ತಿಯಾಂ, ಉಡದಾ ದಾಳಿ ಕಾಂಪ್ಸೆ ಹಾಪ್ಸೆ ಮಿರ್ಸಾಂಗ ಬಾಜೊವ್ನು ಘೆಯಾ. ಮಾಗಿರಿ ಕಾಂದೊ, ಕ್ಯಾಬೇಜ್, ಟೊಮೇಟೊ ಚಿರ್ಕೂನ ಘಾಲ್ನು ಚಿಕ್ಕೆ ಬಾಡಯೂನು ಘೆಯಾ. ನಿಷ್ಣ ಮಾಗಿರಿ ರುಚೆಕ ತಕೀತ ಮೀಟ ಘಾಲ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಂತು ಜಾಂವ್ಯೊ ರಗಡೆಂತು ಘಾಲ್ನು ವಾಟ್ಯೆಯಾ. ಹಾಕ್ಯಾ ಪಳ್ಳೆ ದಿಲಯಾರಿ 'ಕ್ಯಾಬೇಜಾ ಚಟ್ನಿ' ತಯಾರ ಜಾತ್ತಾ.

56. ಮೂಲಂಗಿ ಚಟ್ನಿ

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೆಲೆ ಸಾಮಾನು : ಮೂಲಂಗಿ - 1, ಚಿಂಚಾಂಬ - ಸುಪಾರಿ ತೆದ್ದೊಡು, ಪುದಿನಾ ಪಾಲೊಣ್ಣ - ಅರ್ಧ ಮುಷ್ಟಿ, ಪಚ್ಚೆ ಮಿರ್ಸಾಂಗ -2, ಮೀಟ - ರುಚೆಕ ತಕೀತ.

ಕೊರಚೆ ವಿಧಾನ : ಪಯಿಲೆ ಮೂಲಂಗಿ ಧೂವ್ನು, ಸೋಲಿ ಕಾಡ್ನು ಖಿಂಚೂನು ಘೆಯಾ. ತಾಜೆಬಿಟ್ಟು ವ್ಹರಲೀಲೆ ಪೂರಾ ಸಾಮಾನು ಘಾಲ್ನು ಘೇವ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಂತು ಲ್ಹಾನ ಕೊರನು ವಾಟ್ನುನು ಘೆಯಾ. ವಾಟ್ಪೆತಾನಾ ಉದ್ಧಾಕ ಘಾಲನಾಸಾತಿ. ಚಿಂಚಾಂಬ ಘಾಲನಾ ಜಾಲಯಾರಿ ಜವಣಾ ವೇಳ್ಯಾರಿ ವಾಡತಾನಾ ಥೊಡೆ ಚಟ್ನಿಕ ಮಾತ್ರ ಥೊಡೆ ಲಿಂಬಿಯಾ ರೋಸು ಘಾಲ್ನು ವಾಡ್ಯೇತ.

57. ಪಿವಾಯಾ ಚಟ್ನಿ

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೆಲೆ ಸಾಮಾನು : ಪಿವಾಯಾ ಕಾಂದೊ -2, ಪಚ್ಚೆ ಮಿರ್ಸಾಂಗ -5, ಚಿಂಚಾಂಬ - ಏಕ ಚೂರು, ತ್ಯಾಲಿ - 4 ಚಮಚೆ, ಹಳದಿ ಪಿಟ್ಟೆ -1 ಚಿಟ್ಕಿ, ಘಣ್ಣಾಪಾಲೊ - 2. ಪಾತ್ರೆ, ನಾರ್ಲ ಸೋಯಿ - ಅರ್ಧ ಕಪ್, ಮೀಟ- ರುಚೆಕ ತಕೀತ.

ಕೊರಚೆ ವಿಧಾನ : ಪಿವಾಯಾ ಕಾಂದೆಚೆ ಸೋಲಿ ಕಾಡ್ನು, ಧೂವ್ನು ಕೊಚ್ಚೋಲು ಕೊರನು ಘೆಯಾ. ಗ್ಯಾಸಾರಿ ಏಕ ಕಾಯ್ಲಿ ದವರೂನು ಥೊಡೆ ತ್ಯಾಲಿ ಘಾಲ್ನು ತಾಂತು ಕಾಂದೊ ಬಾಜೊವ್ನು ಘೆಯಾ.

ತಾಜ್ಜ ಒಟ್ಟು ಫಣ್ಣಾ ಪಾಲ್ಲೊ, ಚಿಂಚಾಂಬ, ಸೋಯಿ, ಹಳ್ದಿ ಪಿಟ್ಟಿ ಘಾಲ್ನು ಬಾಜ್ಜೊನು ಘೆಯಾ. ನಿವ್ಲ ಮಾಗಿರಿ ಪೂರಾ ಒಟ್ಟು ಘಾಲ್ನಿ ವಾಟ್ಟಿಯಾ. ಜಾವ್ಕಾ ಜಾಲಯಾರಿ ಥೊಡೆ ಉದ್ದಾಕ ಘಾಲ್ನು ಸುಕ್ಕಿ ಜಾವ್ನು ವಾಟ್ನುನು ಘೆವ್ಯೇತ. ಕಡೇರಿ ರಾನ್ನಿರಿ ಥೊಡೆ ತ್ಯಾಲ ದವೋರ್ನುಚ ಸಾಸಮ ಘಾಲಾ. ತ್ಯಾ ಘುಟ್ಲ ಮಾಗಿರಿ ವಾಟ್ನುನು ಘೆತ್ತಿಲೆ ತಾಜ್ಜೊಟ್ಟು ಘಾಲ್ನು ಉದಕಾ ಪಶಿ ವಚ್ಚೆ ಪರಂತ ಚಾಳಾ. ಹೇ ಚಟ್ನಿ ತೀನ್ಸಾರ ದಿವಸು ವಾಯ್ಪು ಜಾಯನಾ.

58. ಅವನಾಸಾ ಚಟ್ನಿ

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೆಲೆ ಸಾಮಾನು : ಸೋಲ ಕಾಣು ಸಿಂದೂನು ಘೆತ್ತಿಲೆ ಅವನಾಸಾ ಚೂರು – 1ಕಪ್, ನಾರ್ಲಾ ಸೋಯಿ – 1/2 ಕಪ್, ಉಡದಾ ದಾಳಿ – 1 ಚಮಚೊ, ಜೀರೆಂ– 1 ಚಮಚೊ, ಚ್ಹಣೆ ದಾಳಿ – 1 ಚಮಚೊ, ತೀಳು– 1 ಚಮಚೊ, ಚಿಂಚಾಂಬ –ಸಾನ ಚೂರು, ಸುಕ್ಕೆ ಮಿರ್ಸಾಂಗ – 5, ತ್ಯಾಲ – 4 ಚಮಚೊ, ಮೀಟ ಆನಿ ಗೋಡ –ರುಚೆಕ ತಕೀತ, ಫಣ್ಣಾಕ ತ್ಹೂಪ, ಹೀಂಗು ಆನಿ ಸಾಸಾಮ.

ಕೊರಚಿ ವಿಧಾನ : ತೀಳು, ಉಡದಾ ದಾಳಿ, ಚ್ಹಣೆ ದಾಳಿ, ಸುಕ್ಕ ಮಿರ್ಸಾಂಗ ಭಾಂಗ ಜಾವ್ನು ಬಾಜ್ಜೊನು ಘೇವ್ನು, ತಾಕ್ಕಾ ಸೋಯಿ, ಚಿಂಚಾಂಬ ಘಾಲ್ನು ವಾಟ್ನುನು ಘೆಯಾ. ಅವ್ನಾಸ ಚಿಕ್ಕೆ ತೆಲ್ಲಾಂತು ಜಾಂವೊ ತುಪ್ಪಾಂತು ಬಾಜ್ಜೊನು ಘೆಯಾ. ತಾಕ್ಕಾ ವಾಟ್ನುನು ಘೆತ್ತಿಲೆ ಮಾಸೋಲು, ಮೀಟ, ಗೋಡ, ಥೊಡೆ ಉದ್ದಾಕ ಘಾಲ್ನು ಕತ್ಕತೊ ಹಾಡೊನು, ಸಕಲ ದೆಂವಯಾ. ತಾಕ್ಕಾ ಹೀಂಗು ಆನಿ ಸಾಸಮ ಘಾಲ್ನು ತುಪ್ಪಾಚೆ ಫಣ್ಣ ದಿಯಾ.

59. ತೀಳಾ ಚಟ್ನಿ

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೆಲೆ ಸಾಮಾನು : ಕಾಳೆಂ ತೀಳು – 1 ಕಪ್, ನಾರ್ಲಾ ಸೋಯಿ – ಅರ್ಧ ಕಪ್, ಮೀರ್ಯಾಕಣ – 4, ಚಿಂಚಾಂಬ – 1

ಚೂರು, ಮೀಟ – ರುಚೆಕ ತಕೀತ. ಫಣ್ಣಾಕ ಹ್ಯಾಂಗ ಆನಿ ಸಾಸಮ.

ಕೊರಚೆ ವಿಧಾನ : ತೀಳು ಧುವ್ನು, ಸುಕೊವ್ನು, ಬಾಜುನ್ ಘೆಯಾ. ಮೀರ್ಸ್ಯಾಂಕಣಾ ಬಾಜುನ್ ಘೆಯಾ. ಸಾಸ್ಮಾ ಸೊಡೆವಾ ಒಟ್ಟು ಹೇ ಪೂರಾ ಘಾಲ್ನು, ತಾಕ್ಕ ಮೀಟ ಘಾಲ್ನು ಗಟ್ಟಿ ಜಾವ್ನು ವಾಟ್ಟೊನಾ. ವೈರ್ಲ್ಯಾನ ಸಾಸಮಾ ಫಣ್ಣ ದಿಯಾ. ಅಂಬೆ ಸೀಸನಾಂತು ಹರವೇ ಅಂಬೊ ಕಾತ್ತ ಕೊರನು ವಾತ್ತಾ ಸುಕ್ಕೆಯಾ. ಹೇ ಅಂಬೆ ಕಾತ್ತ ಸುಕ್ಕ ಮಾಗಿರಿ ಏಕ ಕರಡೆ ಘಾಲ್ನು ದವರಾ. ಹೇ ಕಾತ್ತ ಅಸ್ಸಲೆ ಚಟ್ನಿಕ ಚಿಂಚಾಂಬಾ ಬದಲಾಕ ವಿಕ್ಕೆಕ ಚೂರು ಘಾಲ್ಯೇತ.

60. ಕ್ಯಾರೆಟಾ ಚಟ್ನಿ

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೆಲೆ ಸಾಮಾನು : ಕ್ಯಾರೆಟ್ – ವ್ಹಡ 2, ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ –3, ಲಿಂಬಿಯೊ –1/2, ನಾರ್ಲು – 1/2 ವಾಳೆ, ಫಣ್ಣಾ ವಾಲೆನ್ನಿ – 1ವಾತ್ತಿ, ಸಾಸಮ – 1/2 ಚಮಚೊ, ಹ್ಯಾಂಗ – 2ಚಮಚೊ, ಮೀಟ – ರುಚೆಕ ತಕೀತ.

ಕೊರಚೆ ವಿಧಾನ : ಕ್ಯಾರೆಟ್ ಧುವ್ನು, ಸ್ಯಾಲ ಕಾಡು ಪಿಂಜೂನು ಘೆಯಾ. ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ ಸಿಗೂಳ್ನು ಘೆಯಾ. ಕಾಯ್ಲೆಕ ಥೊಡೆ ಹ್ಯಾಂಗ ಘಾಲ್ನು ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ ಆನಿ ಪಿಂಜೂನು ಘೆತ್ತಿಲೆ ಕ್ಯಾರೆಟ್ ಘಾಲ್ನು ಚಕ್ಕೆ ಬಾಡಸೂನು ಘೆಯಾ. ನಿವ್ವ ಮಾಗಿರಿ ತಾಕ್ಕಾ ಕಾಂತೂನು ಘೆತ್ತಿಲೆ ಸೋಂಯಿ, ಫಣ್ಣಾ ವಾಲೊ, ಮೀಟ ಘಾಲ್ನು ವಾಟ್ಟೂನು ಕಾಡಾ. ವಯಿಲ್ಯಾನ ತಾಕ್ಕಾ ಸಾಸ್ಮ ಫಣ್ಣ ದಿಯಾ.

61. ಕುಳ್ತಾ ಚಟ್ನಿ

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೆಲೆ ಸಾಮಾನು : ಕುಳಿತು – 2 ಮುಷ್ಟಿ, ನಾರಲಾ ಸೋಂಯಿ – ಏಕ ಕಪ್, ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ – 7, ಆಮುಸಣೆ – ಥೊಡೆ, ರುಚೆಕ ತಕೀತ ಮೀಟ.

ಕೊರಚೆ ವಿಧಾನ : ಕುಳಿತು ದೂವ್ನುನು ವಾಣಾನು; ಸುಕೋನು ಘೆಯಾ. ಮಾಗಿರಿ ಏಕ ಕಾಯಿಲಿ ಗ್ಯಾಸಾ(ರಾನ್ನಿ)ರಿ ದವರೂನು;

ಕುಳಿತು ಬಾಜ್ಲೊನು ಘೆಯಾ. ಬಾಜಲ ಮಾಗಿರಿ ಸಕಲ ದೆಂವಯಾ. ನಾರಲಾ ಸೋಯಿ, ಬಾಜ್ಲೊನು ಘೆತ್ತಿಲೆ, ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ, ಆಮಸಣಿ ಘಾಲ್ನು ವಾಟ್ಪಿಯಾ. ಅರ್ಧ (ಅರ್ಕಟ್) ವಾಟೂನು ಜಾಲ ನಂತರ ಬಾಜ್ಲೊನು ಘೆತಿಲೆ ಕುಳಿತು ಘಾಲುನು, ಮೀಟ ಘಾಲನು ಚ್ಹಡ ಉದಾಕ ಘಾಲನಾಶಿ ಗಟ್ಟಿ ಜಾವುನು ವಾಟಿಯಾ.

62. ಚಿಂಚಾಂಬೆ ಪಾಲ್ಲೆ ಚಟ್ನಿ

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೆಲೆ ಸಾಮಾನು : ಚಿಂಚಾಂಬೆ ತರ್ನುೆ ಪಾಲ್ಲೊ – 1ಕಪ್, ಸುಕ್ಕೆ ಮಿರ್ಸಾಂಗ – 8, ಚ್ಹಣೆ ದಾಳಿ – 4 ಚಮಚೊ, ಲೊಸೋಣು – 1ಕಾಂದೊ, ಹೀಂಗು –1ಚಿಟಕಿ, ಕಿಂಚೂನು ಘೆತ್ತಿಲೆ ಖಿರಡಿ – 1/4ಕಪ್, ಮೀಟ–ರುಚೆಕ ತಕೀತ.

ಕೊರಚಿ ವಿಧಾನ : ಚಿಂಚಂಬಾ ಪಾಲ್ಲೊ ದೂವನು ಸಿಂದೂನು, ತ್ಯಾಲ ಘಾಲನಾಸ್ತನಾ ಗ್ಯಾಸಾರಿ ದವರೂನು ಬಾಡಸೂನು ಘೆಯಾ. ಚ್ಹಣೆದಾಳಿ ಬಾಜೊನು ಘೆಯಾ. ಖಿರಡಿ, ಮಿರ್ಸಾಂಗ ಹುನ್ನಾನ್ನುೆ ಘೆಯಾ. ಲೊಸಣೆಚಿ ಸ್ವಾಲ ಕಾಣು ಘೆಯಾ. ನಿವಲ ಮಾಗಿರಿ ಪೂರಾ ಒಟ್ಟು ಘಾಲುನು, ಉದಾಕ ಲಾಯನಾಸ್ತನಾ ಪಿಟ್ಟಿ ಕೊರನು ಘೆಯಾ. ಚಿಂಚಾಂಬೆ ಪಾಲ್ಲೆ ಚಟ್ನಿ ತಯಾರ. ಹಾಕ್ಕ ಜಾವಕಾ ಜಾಲಯಾರಿ ಸುಕ್ಕೆ ಮಿರ್ಸಾಂಗೆ ಬದಲಾಕ ಮಿರ್ಸಾಂಗೆ ಪಿಟ್ಟಿ ಘಾಲಯೆತ.

63. ಮೆತ್ತಿ ಚಟ್ನಿ

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೆಲೆ ಸಾಮಾನು : ಮೆತ್ತಿ – 1ಚಮಚೊ, ನಾರಲಾ ಸೋಯಿ – ಅರ್ಧ ಕಪ್, ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ – 4, ಚಿಂಚಾಂಬ – 1 ಚೂರು, ಮೀಟ – ರುಚೆಕ ತಕೀತ.

ಕೊರಚಿ ವಿಧಾನ : ಮೆತ್ತಿ ಉದಕಾಂತು ತಿಂಬೊನು ಘೆಯಾ. ತಿಂಬಲ ಮಾಗಿರಿ ಮೆತ್ತಿ ದೂವುನು ತಾಜ್ಜ ಒಟ್ಟು ಸೋಯಿ, ಚಿಂಚಾಂಬ, ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ ಘಾಲುನು ವಾಟ್ಪಿಯಾ. ಕಾಡತಾನ ಮೀಟ ಘಾಲುನು

ನಂಯ ಜಾವ್ನಸು ವಾಟುನ್ಗಸು ಕಾಡಾ. ಮಿಕ್ಕಿ [illegible]. ಮಿಕ್ಕಿ ಮಟ್ಟಿ ಬಾಳಾಂತಿನ [illegible] ದೂವದ ನಾಶಿಲೆ. [illegible] ಅಶಿಲೆ [illegible] ಚೀಂವೆ ದೂವದ [illegible] ಜಾತ್ತಾ

64. ಬಟಾಟೆ ಗೊಜ್ಜು

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೆಲೆ ಸಾಮಾನು : ಬಟಾಟೊ – 2. ಪಳ್ಳಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ –3, ಪಿವಾಯಾ ಕಾಂದೊ –1, ಚಿಂಚಾಂಬ – ಏಕ ಚಿಮಟಿ. ನಾರಲಾ ಸೋಂಯಿ – 4ಚಮಚೊ. ಮೀಟ – ರುಚೀಕ ತಕೀತ. ಹಿಂಗು – ಚಿಟಿಕಿ. ಫಣ್ಣಾಕ – ಸಾಸಮ್, ಫಣ್ಣಾ ಪಾಲೊ. ಸುಕ್ಕಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ.

ಕೊರಚೆ ವಿಧಾನ : ಬಟಾಟೊ ದೂವವನು ಶಿಜೋನು ಘೆಯಾ. ಪಳ್ಳಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ, ಕಾಂದೊ ಶಿಂದೂನು ಕೊಚ್ಚೊಲು ಕೊರನು ಘೆಯಾ. ಏಕ ಆಯುದನಾಂತು ಶಿಜ್ವಲೆ ಬಟಾಟೊ ಘಾಲುನು, ಹಾತ್ತಾಂತು ಚಿರಡೂನು ಘೆಯಾ. ತಾಕ್ಕಾ ಸೋಂಯಿ, ಕಾಂದೊ, ಮಿರ್ಸಾಂಗೆ ಕೊಚ್ಚೊಲು, ಚಿಂಚಾಂಬ, ಮೀಟ ಅನಿ ಘೊವೆ ಉದ್ದಾಕ ಘಾಲುನು ಹಾತ್ತಾಂತು ಚಿರಡಿಯಾ. ಪಯುಲ್ಯಾನ ಹಿಂಗು ಘಾಲುನು ಸಾಸಮಾಚೆ ಫಣ್ಣಾ ದಿಯಾತಿ.

65. ಹಳ್ದಿ ಗೊಜ್ಜು

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೆಲೆ ಸಾಮಾನು : ಪಾಲ್ಲೆ ಹಳ್ದಿ ಕೊಂಬು –1. ನಾರ್ಲಾ ಸೋಂಯಿ – 1 ಕಪ್, ಚಿಂಚಾಂಬು – ಏಕ್ಕೂಡು, ಉಡದಾ ದಾಳಿ – 1/2 ಚಮಚೊ, ಧಂವೆ ತೀಳು – 1/2 ಚಮಚೊ, ತ್ಯಾಲ – 2ಚಮಚೊ. ಸುಕ್ಕೆ ಮಿರ್ಸಾಂಗ – 4 – 5, ರುಚೀಕ ತಕೀತ ಮೀಟ ಅನಿ ಗೋಂಡ.

ಕೊರಚೆ ವಿಧಾನ : ಮಿರ್ಸಾಂಗಿ, ಉಡದಾ ದಾಳ್, ತೀಳು ತೆಲ್ಲಾಂತು ಭಾಜೊನು ಘೆಯಾ. ತಾಕ್ಕಾ ಸೋಂಯಿ, ಚಿಂಚಾಂಬು, ಹಳ್ದಿ ಕೊಚ್ಚೊಲು ಘಾಲ್ನು ವಾಟ್ಟಿಯಾ. ತ್ಯಾ ಏಕ ಆಯ್ದನಾಂತು ಕಾಡುನು; ರುಚೀಕ ತಕೀತ ಗೋಂಡ –ಮೀಟ ಘಾಲ್ನು ಕತ್ತತೊ ಹಾಡೆಯಾ. ಹೇಂ ಚಟ್ನಿ

ಖಾವ್ಚ ತಾಕೂನು ಆಂಗಾಂತು ಆಶ್ಶಿಲೆ ನಂಜಾ ಆಂಶ ಬಾಯರ ವತ್ತಾ.

66. ಕುಳ್ತಾ ಬಜ್ಜಿ

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೆಲೆ ಸಾಮಾನು : ಕುಳಿತು –ಅರ್ಧ ಕಪ್, ಮೂಗಾ ದಾಳಿ – 3 ಚಮಚೊ, ಚ್ಚಣೆ ದಾಳಿ – 1ಚಮಚೊ, ಕೊತ್ತೊಂಬರಿ ಭೀ – 1ಚಮಚೊ, ಜೀರೆಂ –ಅರ್ಧ ಚಮಚೊ, ತಾಂದೂಲು – ಅರ್ಧ ಚಮಚೊ, ರುಚೆಕ ತಕಿತ ಮೀಟ.

ಕೊರಚಿ ವಿಧಾನ : ಕುಳಿತು, ಮೂಗಾ ದಾಳಿ ಆನಿ ಚ್ಚಣೆ ದಾಳಿ ವಿಂಗವಿಂಗಡ ಜಾವ್ನು ಬಾಜ್ಜೊನು ಘೆಯಾ. ಮಾಗಿರಿ ತಾಕ್ಕಾ ಥೊಡೆ ಮೀಟ ಸೇರ್ಸುನು ಪಿಟ್ಟಿ ಕೋರ್ನುನು ಘೆಯಾ. ಏಕ ಕರಡೆಂತು ಘಾಲ್ನು ದವರಾ. ಹೇ ಚಟ್ನಿ ವಾಡಚಾಕ ಕಾಡಿಲ ತೆದ್ದನಾ ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ, ಸೋಯಿ ಆನಿ ಲೊಸೋಣು ಘಾಲ್ನು ವಾಟ್ಟುನು ಘೆಯಾ. ಪಿವಾಯಾ ಕಾಂದೊ ಸಿಂದೂನು, ತೆಲ್ಲಾಂತು ಬಾಜ್ಜೊನು ಘೆಯಾ. ಆನಿ ವಾಟ್ಟಿಲೆ ಮಾಸೊಲು ತಾಕ್ಕ ಘಾಲ್ನು ಬಾಜ್ಜೊನು ಘೆಯಾ. ಮಾಗಿರಿ ಪಿಟ್ಟಿ ಕೋರ್ನುಘೆತ್ತಿಲೆ ದೋನ ಚಮಚೊ ಪಿಟ್ಟಿ ಉದ್ಕಾಂತು ಗಾಂಟಿ ಜಾಯನಾ ತಶ್ಶಿ ಕರಡೂನು ಘೇವ್ನು ತಾಕ್ಕ ಘಾಲ್ನು ಘೇವ್ನು ಸಮ್ಹ ಕತ್ಕತೊ ಹಾಡೆಯಾ. ವೈಲ್ಯಾನ ಚಿಂಚಾಂಬಾ ಉದ್ದಾಕ, ಮೀಟ, ಕೊತ್ತಂಬರೆ ಪಾಲ್ಲೊ ಘಾಲ್ನು ಸಮ್ಹ ಕತ್ಕತೊ ಹಾಡೊನು ಸಕಲ ದೆಂವಯಲ್ಯಾರಿ ಕುಳ್ತಾ ಬಜ್ಜಿ ತಯಾರ.

67. ತಾಂಬಡೆ ಮಿರ್ಸಾಂಗೆ ಚಟ್ನಿ(ರಂಜಕ)

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೆಲೆ ಸಾಮಾನು : ತಾಂಬಡೆ(ಪಿಕ್ಕಿಲೆ) ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ – 15, ಫಣ್ಣಾ ಪಾಲ್ಲೊ – 2 ಕೊತ್ತಂಬರೆ ಪಾಲ್ಲೊ – ಅರ್ಧ ಕಾಟು, ಶೇಂಗಾ ತ್ಯಾಲ – 1/4 ಕಪ್, ಲಿಂಬಿಯೊ – 1. ಲೊಸೋಣಿ – 3 ಕಾಂದೊ, ಮೆತ್ತಿ –1/4 ಚಮಚೊ, ಜೀರೆಂ –1ಚಮಚೊ, ಪಿವಾಯಾ ಕಾಂದೊ – 1ಸಾನ, ಮೀಟ – ರುಚೆಕ ತಕೀತ.

ಕೊರಚಿ ವಿಧಾನ : ತಾಂಬಡೆ ಮಿರ್ಸಾಂಗೆಚೆ ಚೊಟ್ಟು ಕಾಡನು,

ಘಾಲಯಿ ಘಾಲುನು. ಕಾಯ್ಲಾಂತು ತ್ಯಾಲ ಘಾಲುನು ಹುನ್ನ್ಯಾರ್ ಫೋಣ್ಣಾ ತಕ್ಷಿಟಿ ಮಿತ್ತಿ ಸವಿತ ವಾಟೊವ್ನು ಘೆವುನು. ಹುವಾನ್ಯಾರಿ ತ್ಯಾ ಕಾಯ್ಲಾಕ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಪಾಲೊ ಆನಿ ಪುದ್ದಿನಾ ಪಾಲೊ ಘಾಲ್ನು ಪರತಾ. ಬಿಸ್ಟ ಜಾಗಿಲಿ ತ್ಯಾಲ ಕಾಜು. ವಾಟೊವ್ನು ಘೆತ್ತಿಲೆ ಪಿವಾಯಾ ಕಾಂದೊ ಆನಿ ಲೊಸಣೆಚಿ ಕಾಂದೊ ಘಾಲ್ನು ವಾಟುನು ಕಾಡಾ. ತಾಕ್ಯಾ ಮಿತ್ತ ಆನಿ ಜೀರೆಂ ಘಾಲಾ. ಕಾಯ್ಲಿಂತು ತ್ಯಾಲ ಘಾಲ್ನು. ತ್ಯಾಲ ಹುವಾನ ಜಾಲ್ಲಿ ಸತಾ ವಾಟುನು ಘೆತ್ತಿಲೆ ತಾಕ್ಕ ಘಾಲುನು. ಹಾಂವ. ಗ್ಯಾಸ ನಿವಯಾ. ಬಿಸ್ಟ ಜಾಗಿಲಿ ಬಾಟ್ಲಿಂತು ಭೊರನು ದವರಾ. ಉದಾಕ ಲಾಗಯನಾತಿ ಆಸುಚೆ ನಿಮಿತ್ತ ಜಾಯ್ತು ಜಾಗಯನಾ. ಉತ್ತರ ಕರ್ನಾಟಕಾಂತು ಜೋಳಾಚಿ ರೊಟ್ಟಿಕ ಪಾವ್ರುನು ಕಿದಾಯ ಹೇ ಕೊರನು ದವರತಾತಿ. ತಾಕ್ಯಾ ಚಿಂಚಾಂಬ ಘಾಲಯಾರಿ ಕಾಳ ಬಿನ್ನಿ ಏತ್ತಾ ಆನಿ ಲಿಂಬಿಯೊ ಘಾಲಯಾರಿ ತಾಂಬಡೆ ಜಾತ್ತಾ. ತಾಕ್ಕ ಜಾಯಿ ಜಾಲಯಾರಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚೊ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಘಾಲ್ನು ಘೆವೆತ. ಜಾವಕಾ ಜಾಲಯಾರಿ ಗೋಂಡ ಜಾಂವ್ಕೊ ಸಾಕರ ಘ ಘಾಲುನು ಘೆವ್ಯೇತ.

68.ಉಡದಾಚೆ ತಿಕ್ಕಸಾಣೆ ಹಾಪಳಾ ಚಟ್ನಿ

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೆಲೆ ಸಾಮಾನು : ತಿಂಕ ಉಡದಾ ಹಾಪೊಳು - 6, ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ -1, ಪಿವಾಯಾ ಕಾಂದೊ - ಸಾನ 1, ನಾರಲಾ ಸೋಯಿ - 4 ಚಮಚೊ, ಮೀಟ - ರುಚೆಕ ತಕೀತ.

ಕೊರಚೆ ವಿಧಾನ : ಹಾಪ್ಪೊಳು ಇಂಗಾಳೆರಿ ಭಾಜ್ಜೊನು ಘೆಯಾ. ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ, ಪಿವಾಯಾಚೆ ಕೊಚ್ಚೊಲು ಕೊರನು ಘೆಯಾ. ಏಕ ಆಯದನಾಂತು ಭಾಜ್ಜಿಲೆ ಹಾಪೊಳು ಘಾಲುನು, ಪುಡ್ಡಿ ಕೊರನು ಘೆಯಾ. ತಾಕ್ಯಾ ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ, ಪಿವಾಯಾ ಕೊಚ್ಚೊಲು, ಮೀಟ, ಸೋಯಿ ಘಾಲುನು ಕಾಲ್ಲೆಯಾ. ಕೂಡ್ಲೆ ವಾಡ್ಡು ಸೊಡಾ. ನಾತರೇರಿ ಉದ್ಕಾ ಪಶಿ ಲಾಗ್ಗೂನು ಹಾಪ್ಪೊಳು ನ್ಯೆಕಿ ಜಾವ್ನು ಚಟ್ನಿ ಸಾವಟಾಕ

ುರೇ ದೀಸ್ನಾ. ಪೂರಾ ಸಾಮಾನು ತಯಾರ ಕೋರ್ನು ದವ್ರೋರ್ನು ತೋಕಾನಿ ಜವ್ಣಾಕ ಬಸ್ಲ ಮಾಗಿರಿ ಚಟ್ನಿ ಚಿರ್ಡ್ಡುಚೆ ಕೊರ್ರ್ಯಾ.

69. ಚಿಂಚಂಬಾ ಗೊಜ್ಜು(ತೊಕ್ಕು)

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೆಲೆ ಸಾಮಾನು : ಹರವೇ ಚಿಂಚಾಂಬ 7, ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ – 6, ಲೊಸೋಣಿ – 6 ಭೀ, ಹೀಂಗು, ಹಳದಿ, ತ್ಯಾಲ, ಸಾಸಮ, ಮೀಟ.

ಕೊರಚೆ ವಿಧಾನ : ಹರವೇ ಚಿಂಚಾಂಬಾಚೆ ನಾರ ಆನಿ ಬೀ ಕಾಡನು ಘೆವಕಾ. ತಾಜ್ಯೊಟ್ಟು ಲೊಸೋಣಿ, ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ, ಮೀಟ ಘಾಲುನು ಉದಾಕ ಘಾಲನಾಶಿ ವಾಟ್ಟೂನು ಘೆಯಾ. ಕಾಯ್ಲಿಂತು ದೋನ ಚಮಚೊ ತ್ಯಾಲ ಘಾಲುನು ಹೂನ ಜಾಲ ಕೂಡ್ಲೆ ಸಾಸಮ ಘಾಲಾ. ಸಾಸಮ ಘುಟ್ಲೆ ಮಾಗಿರಿ ಹೀಂಗು, ಹಳದಿ ಪಿಟ್ಟಿ ಘಾಲಾ. ಆನಿ ವಾಟ್ಟುನು ಘೆತ್ತಿಲೆ ಮಿಶ್ರಣ ತಾಕ್ಕಾ ಘಾಲುನು ಚಾಂಗ ಜಾವುನು ಕಾಲ್ಲೆಯಾ.

70. ಕರಿಂಡಿ

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೇಲೆ ಸಾಮಾನು : ಸಾನ ತೌಶೆ ಮ್ಹಿಡಿ – 4, ಕ್ಯಾರೇಟ್ –3, ಲೊಸೋಣಿ – 10 ತಾಕೂನು 12. ಅಗಸಿ ಬೀ – ಸ ಚಮಚೊ, ದೀಗಾಸ್ಸುಚೆ ತರ್ನೆ ಮಿರ್ಸಾಂಗ 15 (ತೀಕ ಜಾವಕಾ ಜಾಲೇಲ ತಿತ್ತುಲೆ). ಮೆತ್ತಿ – 2ಚಮಚೊ, ಹಳದಿ –1/2 ಚಮಚೊ, ಮೀಟ– ರುಚೆಕ ತಕೀತ.

ಕೊರಚೆ ವಿಧಾನ : ತೌಶೆ–ಕ್ಯಾರೆಟ್ ಧೂವ್ನು, ಸುಕ್ಕೆ ಆಂಗ್ವೆನ ಪುಸ್ಸುನು ಘೇವ್ನು ಸಾನ ಜಾವ್ನು ಸಿಂದೂನು ದವರಾ. ಲೊಸೋಣು ಸಹಿತ ಸೋಲ ಕಾಡ್ನು ಕೊಚ್ಚೊಲು ಕೋರ್ನು ಘೆಯ್ಯಾತಿ. ಥೊಡೆ ಉದ್ದಾಕ ಘಾಲ್ನು ಘೇವ್ನು ಅಗಸಿ ಬೀ, ಮಿರ್ಸಾಂಗ, ಮೆತ್ತಿ; ಹಳದಿ ಆನಿ ಮೀಟ ಘಾಲ್ನು ವಾಟ್ಟುನು ಘೆಯಾತಿ. ಸರ್ವ ಮೆಳಾವಟ್ ಕೋರ್ನು ಗಾಜಾ ಭರಣೆಂತು ಜಾಂವ್ಯೊ ಬಾಟ್ಲೆಂತು ಭೋರ್ನು, ಬಾಟ್ಲೆಚೆ ತೊಂಡಾಕ ಆಂವ್ಗಲೆ

ಜಾಂದೂನು ಜಾಸ ದಿವಸು ವಾಸ್ತಾಂತು ದವರಾ. ಹೇ ದೊಸ್ಕು, ...
ಕಾಪ್ಪು, ಪಾವಸಾಕ ರುಚಿ ಜಾತ್ತಾ, ನಂತರ ಫ್ರಿಜ್ಜಾಂತು ದವರಲ್ಯಾ...
ತೀನ-ಸಾರಿ ತೀನ ಮೈನೆ ವಾಸ್ತು ಜಾಯನಾ. ವಾಸರ್ತ್ಯಾನಾ ...
ಉದ್ದಾಕ ಮೆಳೋನು ಘೆವ್ಯಾ.

71. ವಾಯಂಗಣಾ ಬಜ್ಜಿ

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೆಲೆ ಸಾಮಾನು : ವಾಯಂಗಣ -1, ಓವಾಯ...
ಕಾಂದೊ -1, ಸೋಯಿ -ಅರ್ಧ ಕಪ್, ಚಿಂಚಾಂಬ - ಏಕ ಚೂರು,
ನಾರ್ಲ್ಲೇಲ ತ್ಯಾಲ -1ಚಮಚೊ, ತರ್ನ ಮಿರ್ಸಾಂಗ -2, ಮೀಟ -
ರುಚೆಕ ತಕೀತ.

ಕೊರಚೆ ವಿಧಾನ : ವಾಯಂಗಣಾಕ ದೊಂಡೆ ತ್ಯಾಲ ಲಾವ್ನು...
ಇಂಗಾಳೇರಿ ಬಾಜ್ಜೋನು ಘೆಯಾ. ತಾ ಬಾಜ್ಯಾರಿ ಸಾಲ್ಕೋನು ಪೆಕ್ಕು...
ಚಲ್ಯಾ. ಪಿಟ್ಟ ಮಾಗಿರಿ ಸೋಯಿ ಕಾತ್ತೆಯಾ. ಓವಾಯಾಚೆ ಸೋಯಿ...
ಕಾಣು ಕೊಚ್ಚೋಲು ಕೋರುನು ಘೆಯಾ. ಏಕ ದೊಡಗಾಕ...
ವಾಯಂಗಣ ಘಾಲ್ನು, ಹಾತ್ತಾಂತು ಚಿಕ್ಕೆ ಚುರಡೂನು ಘೆಯಾ.
ತಾಕ್ಕಾ ಚಿಂಚಾಂಬ, ಸೋಯಿ, ಓವಾಯಾ ಕೊಚ್ಚೋಲು, ಮಿರ್ಸಾಂಗ...
ಕೊಚ್ಚೋಲು, ಮೀಟ ಘಾಲ್ನು, ಥೊಡೆ ಉದ್ದಾಕ ಘಾಲ್ನು ಜಾಂಗ...
ಕೋರನು ಬರ್ರಿಯಾ. ವೈಲ್ಯಾನ ತಾಕ್ಕ ಥೊಡೆ ಹರವೆ ತ್ಯಾಲ ಘಾಲಾ.

72. ವಾಯಂಗಣಾ ಭಾರ್ತ

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೆಲೆ ಸಾಮಾನು : ವಾಯಂಗಣ -1, ನಾರ್ಲು -
1ವಾಳೆಂ, ತರನೆ ಮಿರ್ಸಾಂಗ - 4, ಲೊಸಣೆ ಫೀ -6, ಚಿಂಚಾಂಬ
- 1ಚೂರು, ಮೀಟ - ರುಚೆಕ ತಕೀತ.

ಕೊರಚೆ ವಿಧಾನ : ವಾಯಂಗಣಾಕ ಥೊಡೆ ತ್ಯಾಲ ಲಾವ್ನು ಪೇವ್ನು...
ಇಂಗಾಳೇರಿ ಬಾಜ್ಜೋನು ಘೆಯಾ. ಮಾಗಿರಿ ನಾರ್ಲು ಕಾಂತೂನು, ತಾಕ್ಕಾ...
ತೆಲ್ಲಾಂತು ಬಾಜ್ಜೆಲೆ ತರನೆ ಮಿರ್ಸಾಂಗ, ಚಿಂಚಾಂಬ, ಲೊಸಣೆ ಫೀ...

ಘಾಲ್ಲು ವಾಟ್ಟಿಯಾ. ಲ್ಹಾನ ಜಾತ್ತ ಮ್ಹಣತಾನಾ ತಾಕ್ಕಾ ಬಾಜ್ಜೊನು ಸೋಲ ಕಾಡಲೀಲೆ ವಾಯಂಗಣ ಆನಿ ಮೀಟ ಘಾಲ್ನು ವಾಟ್ಟುನು ಕಾಡಾ. ಹಾಕ್ಕಾ ಹರವೆ ಲೊಸಣೆ ಭೀ ನಾಕ್ಕ ಜಾಲ್ಯಾರಿ ತೆಲ್ಲಾಂತು ಬಾಜ್ಜೊನು ಘಾಲ್ನ ಘೆವ್ಯೇತ. ಲೊಸೋಣಿಚಿ ನಾಕ್ಕ ಜಾಲ್ಯಾರಿ ಸಾಸಮ, ಹೀಂಗು ತೆಲ್ಲಾಂತು ಘುಲ್ಲೋನು ಘಾಲ್ಯೇತ. ತರ್ನಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗೆ ಬದಲಾಕ ಸುಕ್ಕೆ ಮಿರ್ಸಾಂಗ ಘಾಲ್ನು ಘೆವ್ಯೇತ..

73. ವಾಯಂಗಣಾ ಬಜ್ಜಿ –2

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೆಲೆ ಸಾಮಾನು : ವಾಯಂಗಣ – 1, ಕಾಂದೊ – 1, ಉಡದಾ ದಾಳಿ – ಅರ್ಧ ಚಮ್ಚೊ, ಸುಕ್ಕೆ ಮಿರ್ಸಾಂಗ –2, ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ –1. ನಾರ್ಲ್ಲಾ ಸೋಯಿ –4 ಚಮ್ಚೊ, ಮೀಟ –ರುಚೆಕ ತಕೀತ.

ಕೊರಚಿ ವಿಧಾನ : ವಾಯಂಗಣ ಇಂಗಾಳೇರಿ ಸಮ್ಹ ಕೊರನು ಕಾಳೆಂ ಜಾವಚೆ ಪರಂತ ಬಾಜ್ಜೊನು ಘೆಯಾತಿ. ಚಿಕ್ಕೆ ನಿವಲ ಮಾಗಿರಿ ಹಾತ್ತಾಂತು ಸಮ್ಹ ಚಿರಡೂನು ಘೆಯಾ. ಏಕ ದೌಲೆಂತು ತ್ಯಾಲ ಘಾಲ್ನು, ತ್ಯಾಲ ಹುನ್ನಾರ್ಲೆ ಕೂಡ್ಲೆ ಸಾಸಮ, ಉಡದಾ ದಾಳಿ, ಕುಡ್ಕೆ ಕೊರನು ಘೆತ್ತಿಲೆ ಸುಕ್ಕೆ ಮಿರ್ಸಾಂಗ, ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗೆ ಕೊಚ್ಚೋಲು ಆನಿ ಹೀಂಗು ಘಾಲ್ನು ಚಿರಡೂನು ಘೆತ್ತಿಲೆ ವಾಯಂಗಣಾಕ ಘಣ್ಣ ಘಾಲ್ನು, ವಯಲ್ಯಾನಿ ನಾರ್ಲ್ಲಾ ಸೋಯಿ, ಮೀಟ, ಚಿಂಚಾಂಬ ಘಾಲ್ನು ಚಾಂಗ ಕೊರನು ತ್ಯಾ ಪೂರಾ ಬರ್ಸಿಯಾ. ಹೇಂಚಿ ವಾಯಂಗಣಾ ಬಜ್ಜಿ.

74. ಚಿಂಚಾಂಬೆ ಗೊಜ್ಜು

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೆಲೆ ಸಾಮಾನು : ಚಿಂಚಾಂಬ – 1ಮುಷ್ಟಿ, ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ – 2, ಪಿವಾಯ–1, ಮಿರ್ಸಾಂಗೆ ಪಿಟ್ಟಿ –1 ಚಮಚೊ, ಕೊತ್ತಂಬರೆ ಪಾಲ್ಲೆ ಕೊಚ್ಚೊಲು – 2 ಚಮಚೊ, ಮೀಟ – ರುಚೆಕ ತಕೀತ.

ಕೊರಚೆ ವಿಧಾನ : ಓವಾಂಯಾ ತ್ಯಾಲಿ ಕಾಣು. ದೂಡಿವ್ಹ್ ಕಿಸಿಚ್ಯಾ ಕೋನ್ಸುರ್ ಘೆಯಾ. ವಳ್ಳಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ ದೂಡಿವ್ಹ್ ಕಿಸಿಚ್ಯಾ ಕೋನ್ಸುರ್ ಘೆಯಾ. ಚಿಂಚಾಂಚೆಕ ಉದ್ದಾಕ ಘಾಲ್ನು, ಸಗ್ಳೆ ಚಿರಡೂನು ಘೇವ್ನು, ತಾಜ್ಜೆ ಜೊಗಟೆ ಕಾಡು ಉಡ್ಡೆಯಾ. ಮಾಗಿರಿ ತಾಕ್ಕಾ ಕಾಂದೆ ಕಿಸಿಚ್ಯಾ, ಮಿರ್ಸಾಂಗ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಪಾಲೊ, ಮಿರ್ಸಾಂಗೆ ಪಿಟ್ಟಿ, ಮೀಟ ಘಾಲ್ನು ಬರ್ರಿಯಾ.

75. ಅಂಬಾಡೆ ಗೊಜ್ಜು

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೆಲೆ ಸಾಮಾನು : ಅಂಬಾಡೊ –5, ಲೊಸೊಣೆ – 6 ಬಿಯ್ಯೊ, ಜೀರೆ ಮಿರಸಾಂಗ – 11, ಉಡದಾ ದಾಳಿ– ದೇಡ ಚಮ್ಚೊ, ಸಾಸಮ – 1ಚಮ್ಚೊ, ತ್ಯಾಲ – 2ಚಮ್ಚೊ, ಹಳದಿ ಪಿಟ್ಟಿ – 2ಚಿಟ್ಕಿ, ಮೀಟ – ರುಚಿಕ ತಕೀತ.

ಕೊರಚೆ ವಿಧಾನ : ಅಂಬಾಡೊ ಸಿಜ್ಯೊನು ಘೆಯ್ಯಾತಿ. ತಿಸ್ಸ ಮಾಗಿರಿ ಹಾತ್ತಾನ ಚಿರಡೂನು ಕಾತ್ತೊ ವಿಂಗಡ ಕಾಡು ದವರಾ. ಮಾಗಿರಿ ಕಾಯ್ಲಿಂತು ತ್ಯಾಲ ಘಾಲ್ನು, ಸಾಸಮ, ಉಡದಾ ದಾಳಿ, ಲೊಸೊಣೆ, ಜೀರೆಂ ಮಿರ್ಸಾಂಗಿ, ಹಳದಿ ಪಿಟ್ಟಿ ಘಾಲ್ನು, ಚಿರಡೂನು ಪೆತ್ತಿಲೆ ಅಂಬಾಡೆ ರೋಸು, ಮೀಟ ಘಾಲ್ನು ಕಶ್ಶಿತ ಹಾಡೆಯಾ. ಹೆಂ ಗೊಜ್ಜು ಶಿತ್ತಾ ಆನಿ ಪೆಜ್ಜಾ ಜವಣಾಕ ಚಾಂಗ ಜಾತ್ತಾ.

76. ಕಾರಾತೆಂ ಗೊಜ್ಜು

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೆಲೆ ಸಾಮಾನು : ಕಾರಾತೆ –2, ಉಡದಾ ದಾಳಿ – 2ಚಮ್ಚೊ, ಚಣೆ ದಾಳಿ – 2ಚಮ್ಚೊ, ತೀಳು – ಏಕ ಚಮ್ಚೊ, ಮೆತ್ತಿ – ಅರ್ಧ ಚಮ್ಚೊ, ಸುಕ್ಕೆ ಮಿರ್ಸಾಂಗ – 8, ಕಿಂಚೂನು ಘೆತ್ತಿಲೆ ಕೊದ್ದೆ – ಏಕ ಕಪ್, ಹಿಂಗು – 2ಚಿಟ್ಕೆ, ಫಣ್ಣಾ ಪಾಲೊ – 1 ಪಾತ್ತೆ, ತ್ಯಾಲ – 9 ಚಮ್ಚೊ, ಮೀಟ, ಗೋಡ ಆನಿ ಚಿಂಚಾಂಬು – ರುಚಿಕ ತಕೀತ.

ಕೊರಚೆ ವಿಧಾನ : ಕಾರಾತೆಚೆ ಕೊಚ್ಯೊಲು ಕೊರನು ಘೆಯಾತಿ.

ಕಾಯ್ಲಿಂತು ತ್ಯಾಲ ಘಾಲ್ನು ಕಾರಾತೆ ತಾಂಬಡೆ ಜಾವಚೆ ಪರ್ಯಂತ ಬಾಜ್ಜೊನು ಘೆಯಾತಿ. ಮಾಗಿರಿ ಉಡದಾ ದಾಳಿ, ಚಣೆ ದಾಳಿ, ತೀಳು, ಮೆತ್ತಿ, ಜೀರೆಂ, ಸುಕ್ಕ ಮಿರ್ಸಾಂಗ ಬಾಜ್ಜೊನು ಘೆಯಾತಿ. ಕೊಬ್ರಿ ಸಹಿತ ಚಿಕ್ಕೆ ಬಾಜ್ಜೊನು ಘೇವ್ನು ಪುಡ್ಡಿ ಕೊರನು ಘೆಯಾ. ಏಕ ತೊಪ್ಪಾಂತು ಚಿಂಚಾಂಬಾ ರೋಸು, ಗೋಡ, ಮೀಟ ಘಾಲ್ನು ಕತ್ಕತೊ ಹಾಡೆಯಾ. ತಾಕ್ಕಾ ಬಾಜ್ಜೊನು ಘೆತ್ತಿಲೆ ಕಾರಾತೆ ಚೂರು, ಮಿಕ್ಸಿಂತು ಕೊರನು ಘೆತ್ತಿಲೆ ಪಿಟ್ಟಿ ಘಾಲ್ನು ತ್ಯಾಲ, ಸಾಸಮ, ಉಡದಾ ದಾಳಿ, ಹೀಂಗು, ಫಣ್ಣಾ ಪಾಲ್ಲೊ ಘಾಲ್ನು ಫಣ್ಣ ದಿಯಾ. ರುಚಿ ರುಚಿ ಜಾಲೆಲೆ ಕಾರಾತೆ ಚಟ್ನಿ ತಯಾರ!

77. ಕಾರಾತೆ ಸಾಸಮ

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೆಲೆ ಸಾಮಾನು : ಕಾರಾತೆ –1, ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ–4, ನಾರಲಾ ಸೋಯಿ – ಏಕ ವಾಳೆ, ಚಿಂಚಾಂಬ – ಏಕ ಚೂರು, ಸಾಸಮ – ಅರ್ಧ ಚಮಚೊ, ತ್ಯಾಲ – 1/4 ಕಪ್, ಮೀಟ–ರುಚೆಕ ತಕೀತ.

ಕೊರಚೆ ವಿಧಾನ : ಕಾರಾತೆ ಸಿಂದೂನು ಕೊಚ್ಚೊಲು ಕೊರನು, ಮೀಟ ಸಾರೊನು ದವರಾ. ಸೋಯಿ ಕಾಂತೂನು ಘೆಯಾ. ಕಾಯ್ಲಿಂತು ತ್ಯಾಲ ಘಾಲುನು ಕಾರಾತೆ ಪೀಳ್ನು ಕುರ್ಕರಿ ಜಾವ್ಚೆ ಪರಂತ ಬಾಜ್ಜೊನು ಘೆಯಾ. ಸೋಯಿ, ತರ್ನಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ, ಚಿಂಚಾಂಬ ಘಾಲುನು ಗಟ್ಟಿ ಜಾವ್ನು ವಾಟ್ಟಿಯಾ, ಅರ್ಧ ವಾಟ್ಟೊನು ಜಾಲ್ಲ ನಂತರ ತೆಲ್ಲಾಂತು ಘುಲೋನು ಘೆತ್ತಿಲೆ ಸಾಸಮ, ಮೀಟ ಘಾಲ್ನು ನಯ ಜಾವ್ನು ವಾಟ್ಟಿಯಾ. ತಾಕ್ಕಾ ಬಾಜ್ಜೊನು ಘೆತ್ತಿಲೆ ಕಾರಾತೆ ಘಾಲಾ. ಲಾಯ್ಕ ಕೊರನು ಬರ್ಸಿಯಾ. ಕಾರಾತೆ ಸಾಸಾಮ ರೆಡಿ.

78. ತೌಶಿಂ ಸಾಸಮ್

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೇಲೆ ಸಾಮಾನು : ತೌಶಿಂ -1. ನಾಲ್ಲ್-1ವಾಟಿ. ಚಿಂಚಾಂಬು(ಅಮ್ಸಣೆ) - ಸಾನ ಕುಡಕ. ವಳ್ಳಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ - 5. ರುಚೀಕ ತಕೀತ ಮೀಟು. ಸ್ವಾಂವ್ - 2ಚಮ್ಚೊ.

ಕೊರಟಿ ವಿಧಾನ : ತೌಶಿಂ ಸೋಲುನು ಆನಿ ಬೀಂ ಕಾಡ್ನು, ಸಾನ ಕೊಂಕ್ಟೆ ಕೊಚ್ಚೊನು ಘೆಯ್ಯಾತಿ. ವಳ್ಳಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ ಬೊರೆ ಸ್ವಾಂವ್ ಘಾಲ್ನು ದೋಳಿಂತು ವಾಟ್ಟೊವನು ಘೆಯ್ಯಾತಿ. ಸೋಂಯಿ ಕಾಂತೂನು. ವಾಟ್ಟೊನು ಘೆತ್ತಿಲೆ ವಳ್ಳಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ, ಸೋಂಯಿ ಆನಿ ಚಿಂಚಾಂಬು ಘಾಲ್ನು ಲ್ಹಾನ ಕೊಂಕ್ಟೆ ವಾಟ್ಟುನು ಕಾಡಾ. ತಾಕ್ಕ ಕೊಚ್ಚೊನು ಘೆತ್ತಿಲೆ ತೌಶೆ ಘಾಲ್ನು, ರುಚೀಕ ತಕೀತ ಮೀಟ ಘಾಲಾ. ಹಾಕ್ಕಾ ಸಾಸಮಾ ಪಣ್ಣ ದಿಯ್ಯಾತಿ.

79. ತೌಶೆ ಸಾಸಮ್-2

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೆಲೆ ಸಾಮಾನು : ತೌಶೆ -1. ನಾಲ್ಲ್ - 1ವಾಟಿ. ಸಾಸಮ್ - 1/2 ಚಮ್ಚೊ. ಮೆತ್ತಿ -1/2 ಚಮ್ಚೊ. ಉಡದಾದಾಳಿ - 1ಚಮ್ಚೊ. ಹಿಂಗು - 1ಚಿಟ್ಕಿ. ಸುಕ್ಕೆ ಮಿರ್ಸಾಂಗ - 5 -6. ತಕ್ಕಿ ಪಿಟ್ಟಿ - 2ಚಿಟ್ಕಿ. ಮೀಟ ಆನಿ ಗೋಂಡ - ರುಚೀಕ ತಕೀತ.

ಕೊರಟಿ ವಿಧಾನ : ತೌಶೆ ಧುವ್ನು, ಸೋಲಿ ಆನಿ ಗಿರ ಕಾಡಾ. ಕೊಚ್ಚೊನು ಘೆಯಾ. ಸೋಂಯಿ ಕಾಂತೂನು : ತಾಕ್ಕಾ ಉಡದಾ ದಾಳಿ, ಮೆತ್ತಿ, ಸುಕ್ಕೆ ಮಿರ್ಸಾಂಗ, ಸಾಸಮ್, ಚಿಂಚಾಂಬು, ಹಿಂಗು, ತಕ್ಕಿ ಪಿಟ್ಟಿ ಪೂರಾ ಘಾಲ್ನು ಸ್ವಯ ಕೊಂಕ್ಟೆ ವಾಟ್ಟಿಯಾ. ಕಾಡ್ಡೆ ವೇಳ್ಯಾರಿ ಗೋಂಡ, ಮೀಟ ಘಾಲ್ನು ಆನ್ನೇಕ ಸುತ್ತು ವಾಟ್ಟುನು ಕಾಡಾ. ಹಾಕ್ಕಾ ಕೊಚ್ಚೊನು ದವರಿಲೆ ತೌಶೆ ಕೊಚ್ಚೋಲು ಬರ್ಲಿಯಾ.

80. ಬೆಂಡಾ ಸಾಸಮ್

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೇಲೆ ಸಾಮಾನು : ಬೆಂಡ್ - 10. ನಾಲ್ಲ್ - 1ವಾಟಿ.

ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ –5. ಚಿಂಚಾಂಬ – ಸಾನ ಚೂರು. ರುಚೇಕ ತಕೀತ ಮೀಟ. ತ್ಯಾಲ– 1/4 ಕಪ್.

ಕೊರಚಿ ವಿಧಾನ : ಬೆಂಡ ಸಾನ ಕೋರ್ನು ಧೂವ್ನು, ಉಪ್ಕರೇಕ ಸಿಂದಿಲಿ ವರಿ ಸಿಂದುನು ತೆಲ್ಲಾಂತು ಬಾಜ್ನೊನು ಘೆಯ್ಯಾತಿ. ಮಾಗಿರಿ ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ ಥೊಡೆ ತ್ಯಾಲ ಘಾಲ್ನು ದೌಲೆಂತು ಬಾಜ್ನೊನು ಘೆಯ್ಯಾತಿ. ನಾರ್ಲು ಕಾಂತುನು, ತಾಕ್ಕಾ ಚಿಂಚಾಂಬ, ಬಾಜ್ನೊನು ಘೆತ್ತಿಲೆ ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ ಘಾಲ್ನು ಲ್ಹಾನ ಕೋರ್ನು ವಾಟ್ಬುನು ಘೆಯ್ಯಾತಿ. ಬಾಜ್ನೊನು ಘೆತ್ತಿಲೆ ಬೆಂಡ ನಿವ್ವ ಮಾಗಿರಿ ತಾಕ್ಕಾ ವಾಟ್ಬುನು ಘೆತ್ತಿಲೆ ಮಾಸೋಲು, ಮೀಟ ಘಾಲ್ನು ದೌಲೆಂತು ಚಾಳಾ. ತಾಕ್ಕಾ ಸಾಸ್ಮಾ ಘಣ್ಣ ದಿಯ್ಯಾತಿ.

81. ಆಂಬೆ ಸಾಸಮ

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೇಲೆ ಸಾಮಾನು : ಪಿಕ್ಕಿಲೆ ಆಂಬೊ –2. ಅವನಾಸಾ ಪೋಡಿ – 1ಕಪ್. ದ್ರಾಕ್ಷಿ – 1ಕಪ್. ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ – 7. ನಾರ್ಲು – 1 ವಾಣೆ. ಸಾಸಮ – 1ಚಮಚೊ. ಮೀಟ ಆನಿ ಗೋಡ – ರುಚೇಕ ತಕೀತ.

ಕೊರಚಿ ವಿಧಾನ : ಆಂಬೊ ಧೂವ್ನು, ಸೋಲ ಕಾಡ್ನು, ಸಿಂದೂನು ಘೆಯ್ಯಾತಿ. ಮಾಗಿರಿ ಸೋಯಿ ಕಾಂತುನು ಘೆಯ್ಯಾತಿ, ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ ತಾಕ್ಕಾ ಸೋಯಿ ಘಾಲ್ನು ಲ್ಹಾನ ಕೋರ್ನು ವಾಟ್ಟಿಯಾ. ಅರ್ಧ ಲ್ಹಾನ ಜಾಲ್ಲ ಕೂಡ್ಲೆ ಹರ್ವೆ ಸಾಸಮ ಘಾಲ್ನು ಲ್ಹಾನ ಮಾಸೋಲು ವಾಟ್ಬುನು ಘೆಯ್ಯಾತಿ. ಕಾಡಚೆ ವೇಳ್ಯಾರಿ ಮೀಟ–ಗೋಡ ಘಾಲ್ನು ದೋನ್ಚಾರ ಸುತ್ತು ಘೂಂವ್ಡಾನು ಕಾಡಾ. ತಾಕ್ಕಾ ಅವನಾಸಾ ಪೋಡಿ, ಆಂಬೆ ಪೋಡಿ, ಧೂವ್ನು ಘೆತ್ತಿಲೆ ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಘಾಲ್ನು ಭರ್ಸಿಯಾ. ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗೆ ಬದಲಾಕ ಸುಕ್ಕೆ ಮಿರ್ಸಾಂಗ ಭೀ ಘಾಲ್ನು ಕೊರಯೇತ.

82. ಅಂಬೆ ಸಾಸಮು-2

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೆಲೆ ಸಾಮಾನು : ಕಾಪು ಅಂಬೊಲಿ - 5, ನಾಲ್ಲ - 1/2 ವಾಟಿ, ಸುಕ್ಕೆ ಮಿರ್ಸಾಂಗ - 4 + 1, ಶಕ್ಕರ್ ಪಿಟ್ಟು - 2 [illegible] ಗೋಂಡ ಆನಿ ಮೀಟು -ರುಚೆಕ ತಕೀತ, ಸ್ಸಾಲಿ - 2 ಚಮಚೊ, [illegible] -1 ಚಮಚೊ, ಉಡದಾ ದಾಳಿ - 1/2 ಚಮಚೊ.

ಕೊರಚೆ ವಿಧಾನ : ಕಾಪು ಅಂಬೊಲಿ ಧುವ್ನು, ಸ್ಸಾಲಿ ಕಾಡ್ನು, [illegible] ತೊಡ್ಡಾಂತು ವಾಟಾ. ಸ್ಸಾಲಿ ಕಾತ್ರಾಂತು ಬರಬರೀತ ದೋಂವು [illegible] ತ್ಯಾ ತೊಡ್ಡಾಕ ವಾಲ್ನು, ಸ್ಸಾಲಿ ಉಡೆಯಾ. ನಾಲ್ಲ, 4 ಸುಕ್ಕೆ ಮಿರ್ಸಾಂಗ, ಅರ್ಧ ಸಾಸಮು, ಶಕ್ಕರ್ ಪಿಟ್ಟು ಹೇ ಮಾತಾ ವಾಲ್ನು ವಾಟ್ಟುಯಾ. ತ್ಯಾ ಕಾಡ್ನು ಅಂಬೆ ತೊಡ್ಡಾಕ ವಾಲಾ. ರುಚೆಕ ತಕೀತ ಗೋಂಡ, ಮೀಟ ಘಾಲ್ನು ಬರ್ರಿಯಾ. ವೈರ್ಯಾನ ತಾಕ್ಕಾ ಸಾಸಮು, ಸುಕ್ಕೆ ಮಿರ್ಸಾಂಗ, ಉಡದಾ ದಾಳಿ ಘಾಲ್ನು ಫಣ್ಣಿ ದಿಂವಯಾ.

83. ಬಾಳ್ಣೆ ಸಾಸಮು

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೆಲೆ ಸಾಮಾನು : ಬಾಳ್ಣೆ - 2 ಕಾಟ, ನಾಲ್ಲ - 1 ವಾಟಿ, ಪಳ್ಳಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ - 3, ಮೀಟು -ರುಚೆಕ ತಕೀತ, ಸ್ಸಾಲಿ - 1 ಚಮಚೊ, ಸಾಸಮು -1 ಚಮಚೊ.

ಕೊರಚೆ ವಿಧಾನ : ಬಾಳ್ಣೆ ಬರೇ ಕೋಣ್ಯಾನಿ ಮಿಟ್ಟ ಉದ್ಕಾಂತು ಧುವ್ನು ಘೆಯಾ. ಆನಿ ಸಮೊರ ಕೋಣ್ಯಾನಿ ಪಿಂಜೋನು ಘೆಯಾ. ತಾಜೆಕ್ಕೈಟ್ಟು ಮೀಟ ಘಾಲ್ನು ಕುಕ್ಕರಾಂತು ದವ್ರೋನ್ಯಾನಿ 2 ವಿಸ್ಲ್ ಕಾಡಾ. ಸೋಂಯಿ ಕಾಂತುನು ತಾಕ್ಕಾ ಪಳ್ಳಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ, ಬಿಂಬಾಯಿ ಘಾಲ್ನು ವಾಟ್ಟುಯಾ. ಕಾಡ್ನೆ ವೇಳ್ಯಾರಿ ತೆಲ್ಲಾಂತು ಘುಲೊವ್ನು ಫೆತ್ತಿಲೆ ಸಾಸಮು ಆನಿ ಥೊಡೆ ಮೀಟ ಘಾಲ್ನು ಸ್ವಯಿ ಜಾವ್ನು ವಾಟ್ಟುನು ಕಾಡಾ. ಪಿಜೆಕ್ಕೊನು ಫೆತ್ತಿಲೆ ಬಾಳ್ಣೆ ನಿವ್ವ ಮಾಗಿರಿ ಹೇ ಮಾಸೋಲು ತಾಕ್ಕ ಘಾಲ್ನು ಬರ್ರಿಯಾ. ಜಾವ್ನಾ ಜಾಲ್ಯಾರಿ ಜಾಕ್ಕಾ ಕತ್ತರೊ ಘ ಹಾಡೊನು ಘೆವ್ಯೇತ. ಮೀಟ ಊಣೆ ಜಾಲ್ಯಾರಿ ಪರತ ಥೊಡೆ ಘಾಲಾ.

83ಎ. ಪಣ್ಣಾಸಕಡ್ಗಿ ಸಾಸಮ

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೆಲೆ ಸಾಮಾನು : ಪಣ್ಣಾಸ ಕಡ್ಗಿ – ಸಾನ 1, ನಾರ್ಲು – 1 ವಾಳೆ, ಉಡದಾ ದಾಳಿ – 1ಚಮಚೊ, ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ – 4–5, ಧಂಯಿ – 1ಲೋಟೊ, ತ್ಯಾಲ – 2ಚಮಚೊ, ಹೀಂಗು – 1ಚಿಟ್ಕಿ, ಫಣ್ಣಾ ಪಾಲ್ಲೊ –1, ಸಾಸಮ –1/2 ಚಮಚೊ, ಹಳ್ದಿ ಪಿಟ್ಟೆ – 1ಚಿಟ್ಕಿ, ಸುಕ್ಕೆ ಮಿರ್ಸಾಂಗ –1, ಚಿಂಚಾಂಬ – ಸಾನ ಚೂರು, ಗೋಡ – ಸುಪಾರಿ ತೆದ್ದೆ, ಮೀಟ' –ರುಚೆಕ ತಕೀತ,

ಕೊರಚೆ ವಿಧಾನ : ಪಣ್ಣಾಸಕಡ್ಗಿಚೆ ಸ್ವಾಲ ಕಾಡ್ನು ಸಾನ ಕೋರ್ನು(ಪಣ್ಣಾಸ ಚಕ್ಕೆಕ ಸಿಂದೂನು ಘೆವ್ಚ ವರಿ) ಸಿಂದೂನು ಘೆಯಾ. ತಾಕ್ಕ ಥೊಡೆ ಮೀಟ ಘಾಲ್ನು ಕುಕ್ಕರಾಂತು ಸಮ ಸಿಜ್ಜೊನು ಘೆಯಾ. ನಿವ್ಲ ಮಾಗಿರಿ ಏಕ ಸುತ್ತು ವಾಟ್ಟುನು ಘೆಯಾ. ಸೋಯಿ, ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ, ಚಿಂಚಾಂಬ, ಹಳ್ದಿ ಪಿಟ್ಟಿ, ತೆಲ್ಲಾಂತು ಬಾಜ್ಜೊನು ಘೆತ್ತಿಲೆ ಉಡದಾ ದಾಳಿ ಘಾಲ್ನು ವಾಟ್ಟುನು ಘೆಯಾ. ತ್ಯಾ ಕಾಡ್ನು ಕಡ್ಗೆ ಒಟ್ಟು ಬರ್ಸಿಯಾ. ತಾಕ್ಕಾ ಜಾವ್ಕಾ ಜಾಲೆಲೆ ತಿತ್ಲೆ ಮೀಟ ಘಾಲ್ನು ಚಾಳ್ನು ವೈಲ್ಯಾನ ತಾಕ್ಕಾ ಸಾಸಮ, ಫಣ್ಣಾ ಪಾಲ್ಲೊ, ಹೀಂಗು ಘಾಲ್ನು ಫಣ್ಣ ದಿಯಾ. ಸಮ್ಮ ನಿವ್ಲ ಮಾಗಿರಿ ದೌಲೊ ಘಾಲ್ನು ಚಾಳಾ. ಹಾಕ್ಕಾ ಜಾವ್ಕಾ ಜಾಲ್ಯಾರಿ ವೈಲ್ಯಾನ ಹರವೊ ಪಿವಾಯಾ ಕೊಚ್ಚೊಲು ಘಾಲ್ಯೆತ.

84. ಆಮ್ಸಣಿ ಕೂಟ

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೇಲೆ ಸಾಮಾನು : ಸುಕ್ಕೆ ಮಿರ್ಸಾಂಗ – 4. ಸಾಸಮ – 1ಚಮಚೊ. ತ್ಯಾಲ – 3ಚಮಚೊ. ಮೀಟ – ರುಚೆಕ ತಕೀತ. ಜೀರೆಂ – 1/2 ಚಮಚೊ. ಚಿಂಚಾಂಬ – ಭೋರ್ನು 1ಮುಷ್ಠಿ. ಗೋಡ – 1ಮುಷ್ಠಿ.

ಕೊರಚೆ ವಿಧಾನ : ಚಿಂಚಾಂಬ ದೋನ ಗಂಟೊ ವೇಳು ತಿಂಬತ್ ಘಾಲಾ. ತಿಂಬ್ಲ ಮಾಗಿರಿ ಪೀಳ್ನು ತಾಜ್ಜೆ ದಾಟ ರೋಸು ಕಾಣ್ಗೆಯಾ. ತಾಕ್ಕಾ ಪುಡ್ಡಿ ಕೆಲೇಲೆ ಗೋಡ, ಮೀಟ ಘಾಲ್ನು ಬರ್ಸಿಯಾ. ಕಡೇರಿ ಸಾಸಮ, ಜೀರೆಂ, ತ್ಯಾಲ ಘಾಲ್ನು ಫಣ್ಣ ದಿಯ್ಯಾತಿ.

85. ಸೂರ್ನಾ ಕೂಟ

ಜಾಪಕಾ ಜಾಲೇಲೆ ಸಾಮಾನು : ಸೂರ್ನಾಚೆ ಸಾನ ಕೊಚ್ಚೊಲು - 1ಕಪ್. ನಾರ್ಲು -1ವಾಟಿ. ಸಾಸಮ - 1ಚಮಚೊ, ದಾಜ್ಜೆಲೆ ಸುಕ್ಕೆ ಮಿರ್ಸಾಂಗ - 7. ಘಣ್ಣಾಪಾಲ್ಡೊ - 1ದಾಕ್ತಿ, ತ್ಯಾಲ - 4ಚಮಚೊ. ಮೀಟ - ರುಚೀಕ ತಕೀತ.

ಕೊರಚೆ ವಿಧಾನ : ಸೂರ್ನಾಕ ಮೀಟ ಘಾಲ್ನು ದವರಾ. ಸೊಲಿಲ್ಲಿ ನಾಂತುನ ಘೇವ್ನು. ತಾಕ್ಕಾ ದಾಜ್ಜೆಲೆ ಸುಕ್ಕೆ ಮಿರ್ಸಾಂಗ, ಚಿಂಚಾಂಬ, ತೆಲ್ಲಾಂತು ಘುಲ್ಲೊಂಘೆತ್ತಿಲೆ ಹೀಂಗು ಆನಿ ಸಾಸಮ ಘಾಲ್ನು ವಾಟ್ಟುನು ಘೆಯ್ಯಾತಿ. ಮಾಗಿರಿ ಸೂರ್ನಾ ಜೋಳಿ ತೆಲ್ಲಾಂತು ಕುರ್ಕುರಿ ಜಾಲ್ಲೆ ವರೇಕಾ ಭಾಜ್ಜೊನು. ನಿಪ್ಪ ಮಾಗಿರಿ ವಾಟ್ಟುನು ಘೆತ್ತಿಲೆ ಮಸಾಲೊಲು ತಾಕ್ಕಾ ಬರ್ಲ್ಲಿಯಾ. ತ್ಯಾಲ, ಸಾಸಮ, ಘಣ್ಣಾ ಪಾಲ್ಡೊ ಘಾಲ್ನು ಪಣ್ಣಾ ಘಾಲಾ.

86. ಸೂರ್ನಾ ಕೂಟ –2

ಜಾಪಕಾ ಜಾಲೇಲೆ ಸಾಮಾನು : ಸೂರ್ನಾ - 1ಕುಡ್ಕೊ, ಮಿರ್ಸಾಂಗ - ಸಾತಾಠ. ಸಾಸಮ - 1/2ಚಮಚೊ. ಹೀಂಗು - 2ಚಿಟ್ಟು, ರುಚೀಕ ತಕೀತ ಮೀಟ. ಚಿಂಚಾಂಬ - 1ಕುಡ್ಕೊ, ತ್ಯಾಲ - 7ಚಮಚೊ.

ಕೊರಚೆ ವಿಧಾನ : ಸೂರ್ನಾಚೆ ಸೋಲಿ ಕಾಣು ಕೊಚ್ಚೊಲು ಕೋರ್ನು ಉದ್ಕಾ ಘಾಲ್ನು, ಧೂವ್ನು ಕಾಣು, ಮೀಟ ಘಾಲ್ನು ದವರಾ. ಮಿರ್ಸಾಂಗ ಭಾಜ್ಜೊನು ಘೆಯ್ಯಾ, ಸಾಸಮ ಫುಲ್ಲೋನು ಘೆಯಾ. ತಾಂತು ಹೀಂಗು ಘಾಲ್ನು ಚೆಕ್ಕೆ ಹುನ್ನಾರಾ. ಮಿರ್ಸಾಂಗ, ಸಾಸಮ, ಹೀಂಗು, ಚಿಂಚಾಂಬ ಘಾಲ್ನು ಲ್ಹಾನ ಜಾವ್ನು ವಾಟ್ಟುನು ಘೆಯಾ. ಕಾಯ್ಲಿಂತು ತ್ಯಾಲ ಘಾಲ್ನು, ಗ್ಯಾಸಾರಿ ದವರೂನು, ತಾಕ್ಕಾ ಸೂರ್ನಾ ಕೊಚ್ಚೊಲು ಘಾಲ್ನು ಭಾಜ್ಜೊಚಾಕ ದವರಾ. ಚೆಕ್ಕೆ ಕುರ್ಕುರಿ ಜಾಲ್ಲೆ ಮಾಗಿರಿ ತೊಗ್ಗು ದವೋರ್ನು, ನಿಪ್ಪ ಮಾಗಿರಿ ವಾಟ್ಟುನು ದವರೀಲೆ

ಮಾಸೋಲು ಘಾಲಾ. ಸಾಮಾನ್ಯ ಜಾವ್ನು ಹೇ ಮಾಸೋಲು ಘಾಲ್ನು ಹುನ್ನಾರ್ಕಾ ಮ್ಹೊಣು ನಾ. ಜಾವ್ಕಾ ಜಾಲ್ಯಾರಿ ಹೂನ ಕೋರ್ನು ಘೆವ್ಯೇತ.

87. ಬಟಾಟೆ ಕೂಟ

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೇಲೆ ಸಾಮಾನು : ಬಟಾಟೊ – 2. ಸಾನ ಕುಡ್ಕೊ. ಮೆತ್ತಿ – 1/2, ಸುಕ್ಕೆ ಮಿರ್ಸಾಂಗ – 5–6. ಸಾಸಮ – 1ಚಮಚೊ. ಹೀಂಗು – 1ಚಿಟ್ಕಿ. ಚಿಂಚಾಂಬಾ ರೋಸು – 4 ಚಮಚೊ. ಹಳ್ದಿ ಪಿಟ್ಟಿ – 1/4 ಚಮಚೊ. ತ್ಯಾಲ – 5ಚಮಚೊ.

ಕೊರಚಿ ವಿಧಾನ : ಬಟಾಟೆ ಸೋಲ ಕಾಣು, ಸಾನ ಕೊಚ್ಚೊಲು ಕೋರ್ನು ಉದಕಾಕ ಘಾಲಾ. ಏಕ ಕಾಯ್ಲಿಂತು ತ್ಯಾಲ ಘಾಲ್ನು, ತಾಪ್ಲ ಮಾಗಿರಿ ಉದ್ಕಾಂತುಲೇನ ಬಟಾಟೊ ಕಾಣು ಬಾಚ್ಚೆಕ ಘಾಲಾ. ಆನ್ನೇಕ ಆಯದನಾಂತು ಥೊಡೆ ತ್ಯಾಲ ಘಾಲ್ನು, ಸುಕ್ಕೆ ಮಿರ್ಸಾಂಗ, ಸಾಸಮ, ಮೆತ್ತಿ, ಹೀಂಗು ಬಾಜ್ನೊನು ಘೆಯ್ಯಾ. ತ್ಯಾ ಚಿಕ್ಕೆ ನಿವ್ಲ ಮಾಗಿರಿ ಹಳ್ದಿ ಪಿಟ್ಟಿ ಘಾಲ್ನು ಪೂರಾ ಸೇರ್ಸುನು ಲ್ಹಾನ ಪಿಟ್ಟಿ ಕೋರ್ನು ಘೆಯ್ಯಾ. ಬಟಾಟೊ ಅರ್ಧ ಬಾಜ್ಲ ಮಾಗಿರಿ, ತಾಕ್ಕ ಮೀಟ ಘಾಲ್ನು, ತಾಂಬಡ ಬಣ್ಣ ಯವ್ಚೆ ವರೆಕ ಬಾಜ್ನೊನು ಘೆಯ್ಯಾ. ತಾಕ್ಕಾ ಚಿಂಚಾಂಬಾ ಉದ್ದಾಕ ಆನಿ ಕೋರ್ನು ಘೆತ್ತಿಲೆ ಪಿಟ್ಟಿ ಘಾಲ್ನು ಲಾಯ್ಕ ಕೋರ್ನು ಬಾಜ್ಜೆಯಾ.

88. ಬಾಜ್ಜಿ ತಾಂಬಳಿ

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೆಲೆ ಸಾಮಾನು : ಬಾಜ್ಜಿ – ವ್ಹಡ 1 ಕಾಟು, ಧಂಯಿ – 1ಕಪ್, ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ –3, ನಾರ್ಲು – 1/2 ವಾಳೆ, ಸಾಸಮ – 1/2 ಚಮಚೊ, ಫಣ್ಣಾ ಪಾಲ್ಲೊ – 1ಪಾತ್ತಿ, ಹೀಂಗು – 1ಚಿಟ್ಕಿ, ತ್ಯಾಲ – 1ಚಮಚೊ, ಮೀಟ – ರುಚೆಕ ತಕೀತ.

ಕೊರಚಿ ವಿಧಾನ : ಬಾಜ್ಜಿ ಮಿಟ್ಟಾ ಉದ್ಕಾಂತು ಧೂವ್ನು, ಸಪೂರ ಕೋರ್ನು ಸಿಂದೂನು ಘೆಯಾ. ತಾಕ್ಕಾ ಥೊಡೆ ಮೀಟ ಘಾಲ್ನು ಕುಕ್ಕರಾ ದವ್ರೋರ್ನು ದೋನಿ ವಿಸಲ್ ಕಾಡಾ. ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ ತೆಲ್ಲಾಂತು ಬಾಜ್ನೊನು ಘೆಯಾ.

ನಾ ಪಾಲ್ಯಾಂ ಉಪ್ಯಾಕ ಘಾಲ್ನ್ಯೂನಾ ಕುಸ್ಕೊನಾಂತು ಏಕ ಉದ ಹಾಡೊನು ಘೆಯಾ. ನಾಲ್ಲು ಕಾಂಟಿನು. ತಾಕ್ಕಾ ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ ಘಾಲ್ನು ವಾಟ್ಟುನು, ನಿಪ್ಪಿಲಿ ಬಿಜೊಟ್ಟುನು ಘೆತ್ತಿಲೆ ಪಾಚ್ಚಿಕ ಘಾಲ್ನಾ. ಮೀಟ ಘಾಲ್ನು ಧೈರ್ಯಾಕ ತಾಕ್ಕಾ ಗಾಸಮು. ಫಣ್ಣಾ ಪಾಲೆಷ್ಟು. ಹಿಂಗು ಘಾಲ್ನು ಫಣ್ಣಿ ದಿಲ್ಯಾರಿ ಏಕ ಪಂತಾ ಚಾಳ್ನು ಫಂಯು ಒತ್ತಿಯಾ. ಹಾಕ್ಕ ಖ ಧೈರ್ಯಾನ ಉಜಾರ್ಯಾ ಕೋಟ್ಟುನು ಘಾಲ್ನು ಘೆವ್ಯೇತ.

89. ಸಂಬರಬಳ್ಳಿ ಪಾನಾ ತಾಂಬಳಿ

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೇಲೆ ಸಾಮಾನು : ಸಂಬರಬಳ್ಳಿ ಪಾನ - 5, ನಾರ್ಲಾ ಸೋಂಯಿ - 1/2 ಕಪ್, ಜೀರೆಂ - 1/2 ಚಮಚೊ, ಗೋಂಡ - ಸುಪಾರಿ ತಿತ್ಲೆ. ತ್ಯಾಲ - 1ಚಮಚೊ, ತಾಕ - 1 ಲೋಟೊ, ರುಚೆಕ ತಕೀತ ಮೀಟ.

ಕೊರಚೆ ವಿಧಾನ : ಜೀರೆಂ ಆನಿ ಸಂಬರಬಳ್ಳಿ ಪಾನ ತೆಲ್ಲಾಂತು ಬಾಜ್ಜೊನು ಘೆಯಾ. ನಾರಲಾ ಸೋಂಯಿ, ತಾಕ ಆನಿ ಬಾಜ್ಜಿಲ್ಲಿ ಘೆತ್ತಿಲೆ ಒಟ್ಟು ಘಾಲ್ನು ವಾಟ್ಟಿಯಾ. ಮೀಟ ಆನಿ ಗೋಂಡ ಘಾಲ್ನು ಆನಿ ದೋನ ಸುತ್ತು ವಾಟ್ಟುನು ಏಕ ಆಯುದನಾಂತು ಕಾಡಾ. ಜಾವಕಾ ಜಾಲಯಾರಿ ವಯಿಲ್ಯಾನಿ ತಾಕ ಘಾಲಯೇತ.

90. ಪಾಲಕ್ ತಾಂಬಳಿ

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೆಲೆ ಸಾಮಾನು : ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ -2, ಪಾಲಕ್ ಪಾಲ್ಲೆ ಕೊಚ್ಚಿಲ್ಲಿಲು - 1/2 ಕಪ್, ಜೀರೆಂ - 1/2 ಚಮಚೊ, ಮೀರ್ಯಾಕಣ -4, ತಾಕ - 1ಕಪ್, ನಾರ್ಲಾ ಸೋಂಯಿ - 1ಕಪ್, ತ್ಯಾಲ - 2ಚಮಚೊ, ಮೀಟ - ರುಚೆಕ ತಕೀತ.

ಕೊರಚೆ ವಿಧಾನ : ಏಕ ಕಾಯ್ಲಿಂತು ತ್ಯಾಲ ಘಾಲ್ನು, ಜೀರೆಂ ಆನಿ ಮೀರ್ಯಾಕಣ ಬಾಜ್ಜೊನು ಘೆಯಾ. ತಾಂತೂ ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ ಆನಿ ಪಾಲಕ್ ಪಾಲ್ಲೊ ಬಾಡ್ಡುನು ಘೆಯಾ. ನಿಪ್ಪ ಮಾಗಿರಿ ತ್ಯಾ ಪೂರಾ

ಮಿಕ್ಸೆಂತು ಘಾಲ್ನು ಲ್ಹಾನ ಕೋರ್ನುರ್ ವಾಟ್ಟುನು ಕಾಡಾ. ಮಾಗಿರಿ ತಾಕ್ಕಾ ಮೀಟ ಆನಿ ತಾಕ ಘಾಲ್ನು ಚಾಳಾ.

91. ಪಾಲಕ ಪಾಲ್ಲೆ ತಂಬುಳಿ –2

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೇಲೆ ಸಾಮಾನು : ಪಾಲಕ –1ಕಾಟು, ಲೊಸೋಣಿ – 1ಕಾಂದೊ ನಾರ್ಲ ಸೋಯಿ – 1ವಾಳೆ, ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ –5, ತ್ಯಾಲ – 3 ಚಮಚೊ, ಮೀಟ–ರುಚೆಕ ತಕೀತ. ಫಣ್ಣಾಕ ಘಾಟಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ–1 ಸಾಸಮ –ಅರ್ಧ ಚಮ್ಚೆ, ಚೆಂಚಾಂಬ– ಸ್ವಲ್ಪ, ಮೀಟ–ರುಚೆಕ ತಕೀತ.

ಕೊರಚಿ ವಿಧಾನ : ಪಾಲಕ್ ಪಾಲ್ಲೊ ಮಿಟ್ಟಾ ಉದ್ಕಾಂತು ದೂವ್ನುಘೆಯಾ. ಮಾಗಿರಿ ಕಾಯ್ಲಿಕ ಥೊಡೆ ತ್ಯಾಲ ಘಾಲ್ನು ಘಾಯ ಗಾಲಿಲೆ ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ ಚಿಕ್ಕೆ ಬಾಡಸುನು ಘೆಯಾ. ತಾಕ್ಕ ಪಾಲ್ಲೊ ಘಾಲ್ನು ಚಿಕ್ಕೆ ಸಿಜ್ಜೋವ್ನು ಘೆಯಾ. ಸೋಯಿ, ಚೆಂಚಾಂಬ, ಮಿಕ್ಸೆ ಗಾಲ್ನು ಚಿಕ್ಕೆ ವಾಟ್ಟಿಲೆ ಮಾಗಿರಿ ಸಿಜ್ಜೊನು ಘೆತ್ತಿಲೆ ಪಾಲಕ್ ಪಾಲ್ಲೊ, ವಲ್ಲಿ ಮಿರಸಾಂಗ ಆನಿ ಮೀಟ ಘಾಲ್ನು ವಾಟ್ಟುನು ಕಾಡಾ. ಹಾಕ್ಕಾ ವಯಲ್ಯಾನ ತ್ಯಾಲ, ಸಾಸಮ, ಮಿರ್ಸಾಂಗ ಘಾಲ್ನು ಫಣ್ಣ ದಿಯಾತಿ.

92. ವಾಳಿ ಪಾನ್ನಾ ತಾಂಬಳಿ

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೆಲೆ ಸಾಮಾನು : ವಾಳಿ ಪಾನ – 8, ತ್ಯಾಲ – 2 ಚಮಚೊ. ನಾರಲಾ ಸೋಯಿ – ಏಕ ವಾಳೆ, ಜೀರೆಂ – ಅರ್ಧ ಚಮಚೊ, ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ – 2, ಮೀರ್ಯಾಕಣ – 4, ತಾಕ – ಏಕ ಕಪ್, ಮೀಟ– ರುಚೆಕ ತಕೀತ. ಫಣ್ಣಾಕ –ಸುಕ್ಕೆ ಮಿರ್ಸಾಂಗ, ಸಾಸಮ ಆನಿ ತ್ಯಾಲ.

ಕೊರಚಿ ವಿಧಾನ : ವಾಳಿ ಪಾನ ದೂವುನು ಸಿಂದೂನು ಘೆಯಾ. ಕಾಯ್ಲಿಂತು ತ್ಯಾಲ ತಾಪಚಾಕ ದವರಾ. ತ್ಯಾಲ ತಾಪಲೆ ಮಾಗಿರಿ ಮೀರ್ಯಾಕಣ ಆನಿ ಜೀರೆಂ ಘಾಲಾ. ಮೀರ್ಯಾಕಣ ಘುಟ್ಲೆ ಮಾಗಿರಿ

ತಾಕ್ಕಾ ಶಿಂದೂನು ಘೆತ್ತಿಲೆ ವಾಳಿ ಪಾನ, ಗಾಂವು ಘಾಲೆಲೆ ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ ಘಾಲಾ. ಆನಿ ಜಾಳಿನು ವಾಂಟೂನು ದವರಾ. ವಾಳಿ ಪಾನ ಶಿಜ್ಜೂನು. ತಾಜ್ಜೆ ಉದಾಕ ಅಷ್ಟೆ ನಂತರ ಸಕೆಲ ದೆಂವ್ವೋನು. ನಿಷ್ಣ ಮಾಗಿರಿ ಸೋಯಿ, ಮೀಟ ಘಾಲುನು ನಯಿ ಜಾವ್ನ ವಾಟ್ಟೂನು ತಾಕ್ಕಾ ವಯಿಲ್ಯಾನ ಸಾಸಮಾ ಫಣ್ಣಿ ದಿಂವಿಂ.

93. ಕೊತ್ತಂಬರೆ ಪಾಲ್ಲೆ ತಾಂಬಳಿ.

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೇಲೆ ಸಾಮಾನು : ನಾರ್ಲಾ ಸೋಯಿ -ಅರ್ಧ ಕಪ್, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಪಾಲ್ಲೊ - 1ಕಟ್ಟು ಜೀರೆಂ -ಅರ್ಧ ಚಮ್ಚೊ, ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ - 4, ತಾಕ -1ಕಪ್, ತುಪ- 1ಚಮ್ಚೊ, ಸುಕ್ಕಿಮಿರ್ಸಾಂಗ- 1, ಮೀಟ-ರುಚೆಕ ತಕೀತ.

ಕೊರಚೆ ವಿಧಾನ : ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಪಾಲ್ಲೆ ಮುಳ ಆನಿ ಜೂನ ಪಾಲ್ಲೆ ದಂಟು ಕಾಣು ತರ್ನೆ ಆಶಿಲೆ ದಂಟು ಆನಿ ಪಾನ ಉದ್ಕಾಂತು ಧೂವ್ನು, ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ, ನಾರ್ಲಾ ಸೋಯಿ ಒಟ್ಟು ಘಾಲ್ನು ನಯಿ ವಾಟ್ಟೂನು ಮೀಟ ತಾಕ ಬೆರಸಿಯಾ. ತುಪಾಂತು ಜೀರೆ ಆನಿ ಸುಕ್ಕಿಮಿರ್ಸಾಂಗೆ ಫಣ್ಣಿ ದಿಲ್ಲೆರಿ ರುಚಿ ಜಾಲೆಲೆ ತಾಂಬಳಿ ರೆಡಿ

94. .ಟೊಮೇಟೊ ತಾಂಬಳಿ

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೆಲೆ ಸಾಮಾನು : ಟೊಮೆಟೊ –2, ಧಂಯಿ - 1ಕಪ್, ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ–2, ಸುಕ್ಕಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ –2, ನಾರೆಲು - 1/2 ವಾಟ್ಟಿ, ಹಿಂಗು – ಸಾನ ಕುಡ್ಕೊ, ತ್ಯಾಲ - 2 ಚಮಚೊ, ಸಾಸಮ– 1/2 ಚಮಚೊ, ಮೀಟ – ರುಜೆಕ ತಕೀತ.

ಕೊರಚೆ ವಿಧಾನ : ನಾರ್ಲು ಕಾಂತೂನು ಘೆಯಾ. ಹಿಂಗ ಆನಿ ಸಾಸಮ ತೆಲ್ಲಾಂತು ಘಾಲ್ಲೋನು ಘೆಯಾ. ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ ತಾಜ್ಜೊಟ್ಟಿ ಘಾಲ್ನು ವಾಟ್ಟೂನು ಕಾಡಾ. ತಾಕ್ಕಾ ಮೀಟ ಘಾಲಾ. ಟೊಮೆಟೊ ಸಾನ ಕೊಚ್ಚೋಲು ಕೋರ್ನು ಶಿಂದೂನು ಘೇವ್ನು ತಾಕ್ಕಾ ಘಾಲಾ.

ತಾಜ್ಜೊಟ್ಟು ಧಂಯಿ, ಮೀಟ ಸಹಿತ ಘಾಲಾ. ಹಾಕ್ಕ ಜಾವಕಾ ಜಾಲಯಾರಿ ಪಿವಾಯ ಸಾನ ಕೊಚ್ಚೋಲು ಕೊರನು ಘಾಲ್ನು ಘೆವ್ಯೇತ.

95. ಪಿವಾಯಾ ತಾಂಬಳಿ

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೆಲೆ ಸಾಮಗ್ರಿ : ನಾರ್ಲ್ಲ – 1ವ್ಹಾಳೆ, ತರ್ನಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ –4, ಧಂಯಿ – 1 ಕಪ್, ಪಿವಾಯು –2, ಚಿಂಚಾಂಬ– ಸಾನ ಕುಡ್ಕೊ, ಮೀಟ – ರುಚೆಕ ತಕೀತ. ಫಣ್ಣಾಕ – ತ್ಯಾಲ, ಸಾಸಮ, ಫಣ್ಣಾ ಪಾಲ್ಲೊ.

ಕೊರಚಿ ವಿಧಾನ : ಪಿವಾಯು ಸ್ವಾಲ ಕಾಣು, ಧೂವ್ನು ಸಾನ್ಸಾನ ಕೊಚ್ಚೋಲು ಕೋರ್ನುಘೆಯಾ. ಸೋಯ ಕಾಂತೂನು, ತಾಕ್ಕಾ ತರ್ನೆ ಮಿರ್ಸಾಂಗ ಘಾಲ್ನು ಮಿಕ್ಸೆಂತು ವಾಟ್ಟುನು ಘೆಯಾ. ಹಾಕ್ಕಾ ಪಿವಾಯಾ ಕೊಚ್ಚೋಲು, ತಾಕ/ಧಂಯಿ, ಮೀಟ ಘಾಲ್ನು ಬರ್ಸುನು, ವಯಲ್ಯಾನ ಫಣ್ಣ ದಿಯಾ.

96. ಬೀಟ್‌ರೂಟ್ ತಾಂಬಳಿ

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೆಲೆ ಸಾಮಾನು : ನಾರ್ಲ್ಲ – 1/2 ವಾಳೆ, ಧಂಯಿ – 1ಕಪ್, ಬೀಟ್‌ರೂಟ್ –1, ತರ್ನಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ –2, ತ್ಯಾಲ – 3 ಚಮಚೊ, ಜೀರೆಂ –1/2 ಚಮಚೊ, ಸಾಸಮ – 1/2 ಚಮಚೊ. ಚಿಂಚಾಂಬ – ಸಾನ ಕುಡ್ಕೊ, ಮೀಟ– ರುಚೆಕ ತಕೀತ.

ಕೊರಚಿ ವಿಧಾನ : ನಾರ್ಲ್ಲ ಕಾಂತೂನು ಘೆಯಾ, ತಶ್ಶಿಚಿ ಬೀಟ್‌ರೂಟ್ ಕಿಂಚೂನು ದವರ್ನು ಘೆಯಾ. ಏಕ ಕಾಯ್ಲಿಂತು ತ್ಯಾಲ ಘಾಲ್ನು ಸಾಸಮ ಫುಲ್ಲೊನು ಘೆಯಾ ಆನಿ ತರ್ನಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗೆಕ ಘಾಯು ಘಾಲ್ನು ಬಾಜ್ಜೊನು ಘೆಯಾ. ಸೋಯಾಒಟ್ಟು ತರ್ನಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ, ಚಿಂಚಾಂಬ, ಸಾಸಮ, ಮೀಟ ಘಾಲ್ನು ವಾಟ್ಟುನು ಕಾಡಾ. ಖಿಂಚೂನು ಘೆತ್ತಿಲೆ ಬೀಟ್‌ರೂಟ್ ಬಾಜ್ಜೊನು ಘೆಯಾ. ನಿವ್ಲ ಮಾಗಿರಿ ವಾಟ್ಟಿಲೆ ಒಟ್ಟೊ ಬೀಟ್‌ರೂಟ್ ಆನಿ ಧಂಯಿ ಘಾಲ್ನು ಬರ್ಸಿಯಾ. ತಾಕ್ಕಾ ಜೀರೆಂ

ಫಣ್ಣ ದಿಯಾ.

96a. ಮೆತ್ತಿ ತಾಂಬಳಿ

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೆಲೆ ಸಾಮಾನು : ನಾರಲಾ ಸೋಂಯು -1 ಕಪ್. ಮೆತ್ತಿ - 1 ಚಮ್ಮಚೊ, ಸಾಸಮ -ಅರ್ಧ ಚಮ್ಮಚೊ, ಸುಕ್ಕಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ -3, ಆಮ್ಮಟಿ ತಾಕ - ಅರ್ಧ ಕಪ್, ಮೀಟು- ರುಚೆಕ ತಕೀತ, ಫಣ್ಣಾಕ - ಹಿಂಗು, ಸಾಸಮ, ತುಪ್ಪ.

ಕೊರಚೆ ವಿಧಾನ : ಏಕ ಕಾಯ್ಲಿಂತ ಮೆತ್ತಿ, ಸಾಸಮ, ಸುಕ್ಕಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ ಆನಿ ತುಪ್ಪಾಂತ ಭಾಜುನು ಕಾಂಬಡಿ ಜಾವಚೆ ಪರ್ಯಂತ ಭಾಜೊನು ಘೆಯಾ. ಹಾಕ್ಕಾ ಸೋಂಯು, ಮೀಟು ಘಾಲುನು ನಯ್ಸ ವಾಟ್ನು ವಾಟೂನು ಘೆತ್ತಿಲಾ ಉಪರಾ ಬರ್ಲಾಕ ತಾಕ ಘಾಲುನು ವಾಟೂನು ವಾಟ್ಲೆಲೆ ಮಿಶ್ರಣಾಕ ಘುರಲಿಲೆ ತಾಕ ಘಾಲಾ. ಹಿಂಗಾಚೆ ಫಣ್ಣ ದಿಯಾತ್ತಿ.

97. ಮೆತ್ತಿ ತಾಂಬಳಿ-2

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೆಲೆ ಸಾಮಾನು : ವಳ್ಳಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ -4, ಮೆತ್ತಿ - ದೇಡ ಚಮ್ಮಚೊ, ನಾರ್ಲು - 1/2 ವ್ಹಾಳೆ, ಜಿಂಜಾಂಬು - 1 ಕುಡ್ತು. ಮೀಟು- ರುಚೆಕ ತಕೀತ. ಫಣ್ಣಾಕ ತ್ಯಾಲ ಆನಿ ಸಾಸಮು.

ಕೊರಚೆ ವಿಧಾನ : ಮೆತ್ತಿ ಏಕ ದೋಣ್ಟೆಂತು ಉದ್ದಾಕ ಘಾಲ್ನು 2-3 ಗಂಟೊ ತಿಂಬತ ಘಾಲಾ. ಸೋಂಯು ಕಾಂಡೂನು ಘೆಯಾ. ವಳ್ಳಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ ತ್ಯಾಲ ಘಾಲ್ನು ಬಾಜೋನು ಘೆಯಾ. ಮೆತ್ತಿ ದೊನ್ನಿ, ತಾಕ್ಕಾ ಸೋಂಯು, ವಳ್ಳಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ, ಜಿಂಜಾಂಬು ಘಾಲ್ನು ವಾಟ್ನು ಘೆಯಾ. ಕಾಡನು ಸಾಸಮಾ ಫಣ್ಣ ದಿಯಾ. ಜಾವಕಾ ಜಾಲ್ಯಾರಿ ತಾಕ ಘಾಲ್ನು ಘೆವ್ಯೇತ.

98. ಆವಾಳೆ ತಾಂಬಳಿ

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೆಲೆ ಸಾಮಾನು : ಆವಾಳೊ -4, ನಾರ್ಲು - 1/2 ವ್ಹಾಳೆ, ತರ್ನಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ - 3, ತಾಕ - ಅರ್ಧ ಕಪ್, ಹಿಂಗು -

1ಚೂರು, ಮೀಟ–ರುಚೆಕ ತಕೀತ. ಫಣ್ಣಾಕ ಸಾಸಮ, ತ್ಯಾಲ, ಫಣ್ಣಾ ಪಾಲ್ಲೊ.

ಕೊರಚೆ ವಿಧಾನ : ಆವಾಳೊ ಧೂವ್ನು, ಭೀ ಕಾಡನು ಸಾನ ಕೋರ್ನುರ್ಫ ಸಿಂದೂನು ಘೆಯಾ. ದೌಲೆಂತು ತ್ಯಾಲ ಘಾಲ್ನು ಹೀಂಗು ಪುಲ್ಲೊನು ಘೆಯಾ. ಆವಾಳೆ ಕೊಚ್ಚೋಲು, ತರ್ನಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ, ಹೀಂಗು, ಸೋಯಿ, ತಾಕ, ಮಿಟ ಒಟ್ಟು ಘಾಲ್ನು ವಾಟ್ನುನು ಕಾಡಾ. ತಾಕ್ಕಾ ಸಾಸಮಾ ಫಣ್ಣ ದಿಯಾ. ಸಿಂದೂನು ಘೆತ್ತಿಲೆ ಅವಾಳೆಕ ಏಕ ಉಭ ಹಾಡೊನ ಘೆತಲೀರಿಚಿ ಜಾತ್ತಾ.

99. ಆವಾಳೆ ತಾಂಬಳಿ

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೆಲೆ ಸಾಮಾನು : ಆವಾಳೊ – 3, ನಾರಲಾ ಸೋಯಿ – 1 ವಾಳೆ, ಜೀರೆ –ಅರ್ಧ ಚಮಚೊ, ಮೀರ್ಯಾಕಣ – 4, ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ – 3, ತಾಕ – ಏಕ ಕಪ್, ಮೀಟ – ರುಚೆಕ ತಕೀತ, ಫಣ್ಣಾಕ – ತ್ಯಾಲ, ಸಾಸಮ, ಸುಕ್ಕೆ ಮಿರ್ಸಾಂಗ.

ಕೊರಚೆ ವಿಧಾನ : ಆವಾಳೊ ಸಿಂದೂನು ತಾಜ್ಜೆ ಬೀ ಕಾಡಾ. ಜೀರೆ ಆನಿ ಮೀರೆಂ ತೆಲ್ಲಾಂತು ಬಾಜ್ಜೊನು ಘೆಯಾ. ಹಾಜ್ಜೊಟ್ಟು ಸೋಯಿ, ಥೊಡೆ ತಾಕ, ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ ಪೂರಾ ಒಟ್ಟು ಘಾಲುನು ವಾಟ್ಟೆಯಾ. ವ್ಹರಲೆಲೆ ತಾಕ ಘಾಲುನು ಪಾತಳ ಕೊರನು ಫಣ್ಣ ದಿಯಾ.

100. ಆಂಕ್ರೆ ತಾಂಬಳಿ

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೆಲೆ ಸಾಮಾನು : ಫಣ್ಣಾ ಪಾಲ್ಲೊ – 4 ಪಾತ್ತಿ, ತಾಯ್ಕಿಳೆ ಆಂಕ್ರ – ಏಕ ಮುಷ್ಠಿ, ತೆಂಡ್ಲೆ ಆಂಕ್ರ – 10, ನಾರ್ಲು – ಏಕ ವಾಳೆಂ, ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ –4,ತ್ಯಾಲ – 2ಚಮುಚೊ, ಸಾಸಮ – ಅರ್ಧ ಚಮುಚೊ, ತಾಕ –ದೇಡ ಕಪ್, ಜೀರೆಂ – 1ಚಮುಚೊ, ರುಚೆಕ ತಕೀತ ಮೀಟ.

ಕೊರಚೆ ವಿಧಾನ : ಪೂರಾ ನಮೂನೆಚೆ ಆಂಕ್ರ ಚ್ಹೊಕ ಕೋರ್ನುರ್ಫ,

ಧೂವ್ನು. ಸಪೂರ ಹಾವ್ನು ಚಿರ್ದುನು ಘೆಯಾ. ತಾಂತ್ಲಿ ತುಪ್ಪ
ಘಾಲ್ನು ಜೀರೆಂ, ಸಾಸಮ ಘಾಲ್ನು ಫೋವ್ನು, ಚಿರ್ದುನು ದವರ್
ಅಂಕೆ. ವಳ್ಳಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ ತಾಂತು ಘಾಲ್ನು ಸಾರ ಉಜ್ಜೊರಿ ಭಿಜ್ಜೊಯಾ.
ಅರ್ಧ ಭಿಜ್ಜ ಮಾಗಿರಿ ತಾಕ್ಕಾ ಸೋಯಿ ಘಾಲ್ನು ಅನಿ ಬರೆ ಭಿಜ್ಜೊಯಾ.
ಸಕಲ ದೆಂವೋವ್ನು. ರಾಡೇರಿ ನ್ಹಾವ ಕೊರ್ಚೆ ವಾಟ್ಟುಯಾ. ಅಪ್ಪುಣಾಂತು
ಘಾಲ್ನು ತಾಕ್ಕಾ ಮೀಟ ಅನಿ ತಾಕ ಘಾಲಾ. ಪಾತ್ತಳ ಜಾವ್ಕಾ ಜಾಲ್ಯಾರಿ
ಧೊಂಡೆ ಉದ್ದಾಕ ಘಾಲಾ. ಪರತ ಹುಊನ ಕೊರಚೆ ನಾಕ್ಕಾ.

101. ದಾಳಿಂಬೆ ಅಂಕ್ರ ತಾಂಬಳಿ

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೆಲೆ ಸಾಮಾನು : ದಾಳಿಂಬೆ ಅಂಕ್ರ – ಏಕ ಮುಷ್ಟಿ, ವಳ್ಳಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ – 3, ನಾರ್ಲಾ ಸೋಯಿ – 1ಕಪ್, ತಾಕ – 1 ಕಪ್, ಜೀರೆ – 1/2 ಚಮಚೊ, ತ್ಯಾಲ – 1ಚಮಚೊ, ಮೀಟ – ರುಚೀಕ ತಕೀತ. ಫಣ್ಣಾಕ : ತ್ಯಾಲ ಅನಿ ಸೊಸೊಂ.

ಕೊರಚೆ ವಿಧಾನ : ದಾಳಿಂಬೆ ಅಂಕ್ರ ಧೂವ್ನು, ಕೆಲ್ಲ್ಯಾಂತು ಅಂಕ್ರ, ವಳ್ಳಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ ಅನಿ ಜೀರೆಂ ಭಾಜೊನು ಘೆಯಾ. ಮಾಗಿರಿ ತಾಕ, ಸೋಯಿ ತಾಜೊಟ್ಟು ಘಾಲ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಂತು ವಾಟ್ಟುಯಾ. ಮೀಟ ಘಾಲ್ನು, ವಯಲ್ಯಾನಿ ಸೊಸೊಣೆ ಫಣ್ಣಿ ದಿಯಾ.

102. ಅಮೃತಬಳ್ಳಿ ಪಾನ್ನಾ ತಾಂಬಳಿ

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೆಲೆ ಸಾಮಾನು : ಅಮೃತಬಳ್ಳಿ ಪಾನ – 6, ಮಿರ್ಯ್ಯಾಕಣ –3, ತಾಕ – 1ಕಪ್, ನಾರ್ಲಾ ಸೋಯಿ – 1/2 ಕಪ್, ಜೀರೆ – 1/2 ಚಮಚೊ, ತ್ಯಾಲ – 1ಚಮಚೊ, ಮೀಟ ಅನಿ ಗೋಡ – ರುಚೀಕ ತಕೀತ.

ಕೊರಚೆ ವಿಧಾನ : ರಾಸ್ಸಿರಿ ಕಾಯ್ಲಿ ದವರೂನು, ತಾಕ್ಕಾ ತ್ಯಾಲ ಘಾಲ್ನು ಜೀರೆಂ, ಅಮೃತಬಳ್ಳಿ ಪಾನ, ಮಿರ್ಯ್ಯಾಕಣ ಭಾಜೊನು ಘೆಯಾ. ಮಾಗಿರಿ ಸೋಯಿ, ಗೋಡ, ಮೀಟ ಅನಿ ತಾಕ ಘಾಲ್ನು ಲ್ಹಾನ

ಕೋರ್ನು ವಾಟ್ಟುನು ಕಾಡಾ.

103. ಹರವೇ ಆಂಬೆ ಗೊಜ್ಜು

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೆಲೆ ಸಾಮಾನು : ಹರವೊ ಆಂಬೊ –1, ಚ್ಣೆ ದಾಳಿ– ಅರ್ಡ್ದೇಸ ಚಮಚೊ, ಸುಕ್ಕಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ – 5–6, ಹೀಂಗು – ಸಾನ ಕುಡ್ಕೊ, ನಾರ್ಲು – ಅರ್ಧ ವಾಳೆ, ತ್ಯಾಲ – 3ಚಮಚೊ, ಸಾಸಮ – ಅರ್ಧ ಚಮಚೊ, ಮಿಟ – ರುಚೆಕ ತಕೀತ.

ಕೊರಚೆ ವಿಧಾನ : ಸೋಯಿ ಕಾಂತೂನು ಘೆಯಾ. ಆಂಬೊ ಧೂವ್ನು ಸಿಂದೂನು, ಕೊಚ್ಚೋಲು ಕೋರ್ನು ಘೆಂವಾ. ಚ್ಣೆದಾಳಿ, ಸುಕ್ಕಿಮಿರ್ಸಾಂಗ ತೆಲ್ಲಾಂತು ಬಾಜ್ಜೊನು ಘೆಯಾ. ಪೂರಾ ಘಾಲ್ನು ವಾಟ್ಟಿಯಾ. ಮೀಟ ಘಾಲ್ನು ಕಾಡಾ. ವಯಲ್ಯಾನ ಹೀಂಗು ಆನಿ ಸಾಸಮಾ ಫಣ್ಣಿ ದಿಯಾ. ಆಂಬೊ ವಾಟ್ಟುಚೆ ಬದಲಾಕ ಪೋಡಿ ಕೋರ್ನು ಸಿಜ್ಜೊನು ಘಾಲಯಾರಿ ಚಲ್ತಾ. ಹೇ ಚಟ್ನೆಕ ತೋತಾಪುರಿ ಆಂಬೊ ಘಾಲ್ಯಾರಿ ರುಚಿ ಜಾತ್ತಾ. ವಾಟ್ಟಿಲೆ ಘಾಲ್ನು ಕತ್ತತೊ ಹಾಡೋನು, ಫಣ್ಣಿ ಘಾಲಯಾರಿ ಭಿ ಚಲ್ತಾ.

104. ಆಂಬೆ ತಾಂಬಳಿ

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೇಲೆ ಸಾಮಾನು : ಥರ್ವೋ ಆಂಬೊ –1. ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ –4. ಸೋಯಿ – 1ವಾಣೆ. ಸಾಸಮ – 1 ಚಮಚೊ. ಹೀಂಗು – 2 ಚಿಟ್ಕಿ. ಫಣ್ಣಾ ಪಾಲ್ಲೊ – 4–5 ಪಾನ. ರುಚೆಕ ತಕಿತ ಮೀಟ. ತ್ಯಾಲ – 2ಚಮಚೊ.

ಕೊರಚೆ ವಿಧಾನ : ಆಂಬೆ ಸೋಲ ಕಾಣು, ಕಿಂಚೂನು ಘೆಯ್ಯಾ. ಸೋಯಿ, ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ, ಕಿಂಚೂನು ಘೆತ್ತಿಲೆ ಆಂಬೊ ಮಿಕ್ಸೆಂತು ಘಾಲ್ನು ವಾಟ್ಟೊಚಾಕ ಘಾಲಾ. ತ್ಯಾ ಅರ್ರೂಕಟ ಲ್ಹಾನ ಜಾಲ್ಲ ನಂತರ ಸಾಸಮ ತೆಲ್ಲಾಂತು ಫುಲ್ಲೊನು ತಾಕ್ಕ ಘಾಲ್ನು, ಲ್ಹಾನ ಕೋರ್ನು ವಾಟ್ಟುನು ಕಾಡಾ. ಹಾಕ್ಕಾ ಸಾಸಮ, ಫಣ್ಣಾ ಪಾಲ್ಲೊ ಘಾಲ್ನು ಫಣ್ಣಿ

ದಿಯ್ಯಾತಿ. ಜಾಯ್ಯಾ ಜಾಲ್ಯಾರಿ ಚಿಟ್ಕಿ ಸಾಕ್ರೆಚ್ ಕೊಂಡಾನ ಘೆಯ್ಯಾತಿ.

105. ಟೊಮೆಟೊ ಸಾರು

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೇಲೆ ಸಾಮಾನು : ಟೊಮೆಟೊ -3. ತೊರಿ ದಾಳಿ - 1ಮುಷ್ಟಿ. ಜೀರೆಂ - 2 ಚಮಚೊ. ಕೊತ್ತಂಬರಿ - 1ಚಮಚೊ. ಫಣ್ಣಾ ಪಾಲೊ - 2ಪಾತ್ತ್ರಿ. ಹಿಂಗು - ಥೊಡೆಸೆ. ಮೀಟ - ರುಚೀಕ ತಕೀತ. ಗೋಡ - ಸಾನ ಕುಡ್ಕೊ. ಹಳ್ದಿ ಪಿಟ್ಟು - 1ಚಿಟ್ಕಿ. ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಪಾಲ್ಲೆ ಕೊಚ್ಚೋಲು - 2 ಚಮಚೊ. ಬೆಂಡಾಂಟು - ಸಾನ ಕುಡ್ಕೊ. ತೂಪ - 4 ಚಮಚೊ. ಸಾಸಮ - 1ಚಮಚೊ. ಸೊಣ್ಣು - 4ಚಮಚೊ. ಜಾಯ್ಜೆಯ್ ಫೆತ್ತಿಲೆ ಸುಕ್ಕೆ ಮಿರ್ಸಾಂಗಿ -3.

ಕೊರಚೆ ವಿಧಾನ : ಏಕ ಕಾಯ್ಲೆ ದವರೂನು ತೂಪ ಘಾಲ್ನು, ತೊರಿ ದಾಳಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚೊ ಘಾಲ್ನು, ತ್ಯಾ ಪಕ್ಕಿ ತಾಂಬಡೆ ಜಾಲ್ಲೆ ಮಾಗಿರಿ ಮೆತ್ತಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಜೀರೆಂ, ಹಿಂಗಾ ಕುಡ್ಕೊ, ಹಳ್ದಿ ಪಿಟ್ಟು, ಸೊಣ್ಯು ಅನಿ ಫಣ್ಣಾ ಪಾಲೊ ಘಾಲ್ನು ಭಾಜ್ಜೂನು ಘೆಯ್ಯಾತಿ. ತ್ಯಾ ನಿವ್ವ ಮಾಗಿರಿ ತಾಕ್ಕಾ ಮಿರ್ಸಾಂಗ, ಬೆಂಡಾಂಟು ಘಾಲ್ನು ವಾಟ್ನೂನು ಘೆಯ್ಯಾತಿ. ಟೊಮೆಟೊ ಧುವ್ನು ಶಿಂದುರೂನು ಘೆಯ್ಯಾತಿ. ದಾಳಿ ಶಿಜ್ಜೊನು ಘೆಯ್ಯಾತಿ. ತಾಕ್ಕಾ ಶಿಂದುರೂನು ಫೆತ್ತಿಲೆ ಟೊಮೆಟೊ ಘಾಲ್ನು, ರುಚೀಕ ತಕೀತ ಗೋಡ ಅನಿ ಮೀಟ ಘಾಲ್ನು ವಾಟ್ಲೂನು ಫೆತ್ತಿಲೆ ಮಾಸೋಲು ಘಾಲ್ನು, ಸಮ್ಮ ಕತ್ಕತೊ ಹಾಡೋನು ತೊಗ್ಗು ದೆವ್ವೊನು. ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಪಾಲೊ ಘಾಲ್ನು, ದಾಂಪೂನು ದವರಾ. ಮಾಗಿರಿ ಸಾಸಮ, ಸುಕ್ಕೆ ಮಿರ್ಸಾಂಗ, ಫಣ್ಣಾ ಪಾಲೊ ಘಾಲ್ನು ಫಣ್ಣ ದಿಯ್ಯಾತಿ.

106. ಟೊಮೆಟೊ ಸಾರು -2

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೇಲೆ ಸಾಮಾನು : ಟೊಮೆಟೊ - 4. ಸೊಣ್ಯು - 2 ಚಮಚೊ. ಜೀರೆಂ - 1ಚಮಚೊ. ಕೊತ್ತಂಬರಿ - 2 ಚಮಚೊ. ಕೊತ್ತೊಂಬರೆ ಪಾಲ್ಲೆ ಕೊಚ್ಚೋಲು - 2 ಚಮಚೊ. ಜಾಯ್ಜೆಯ್ ಫೆತ್ತಿಲೆ

ಕ್ಕೆ ಮಿರ್ಸಾಂಗ – 6. ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ – 2. ರುಚೇಕ ತಕೀತ ಮೀಟ. ಗೋಡ – ಲಿಂಬಿಯಾ ತಿತ್ತುಲೆ ವ್ಹಡ. ಫಣ್ಣಾ ಪಾಲ್ಲೊ – 1 ಪಾತ್ತಿ.

ಕೊರಚಿ ವಿಧಾನ : ಸೋಯಿ, ಜೀರೆಂ, ಕೊತ್ತೊಂಬರಿ, ಸುಕ್ಕೆ ಮಿರ್ಸಾಂಗ, ಥೊಡೆ ಫಣ್ಣಾ ಪಾಲ್ಲೊ ಘಾಲ್ನು ವಾಟ್ಟುನ ಘೆಯ್ಯಾತಿ. ವಾಟ್ಟಿಲೆ ಏಕ ಆಯದನಾಂತು ಕಾಣು, ತಾಕ್ಕಾ ಟೊಮೆಟೊ, ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ ಸಿಂದೂನು ಘಾಲ್ನು, ರಾನ್ನಿರಿ ದವರಾ. ಟೊಮೆಟೊ ಬಜ್ಜೂನು, ಕತ್ಕತೊ ಆಯ್ಲ ಮಾಗಿರಿ ತಾಕ್ಕಾ ಮೀಟ–ಗೋಡ ಘಾಲ್ನು ಆನಿ ದೋನ ಕತ್ಕತೊ ಹಾಡೆಯಾ. ಮಾಗಿರಿ ತೊಗ್ಗು ದೆಂವ್ವೋನು, ಕೊತ್ತೊಂಬರೆ ಪಾಲ್ಲೊ ಮೊಡ್ನು ಘಾಲ್ನು, ಸಾಸಮ, ಫಣ್ಣಾ ಪಾಲ್ಲೊ ಘಾಲ್ನು ಫಣ್ಣ ದಿಯ್ಯಾತಿ.

107. ಟೊಮೆಟೊ ಸಾರು–3

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೆಲೆ ಸಾಮಾನು : ಟೊಮೆಟೊ –3, ಮಿರ್ಸಾಂಗೆ ಪಿಟ್ಟಿ – ದೇಡ ಚಮಚೊ, ಕೊತ್ತಂಬರೆ ಪಾಲ್ಲೆ ಕೊಚ್ಚೊಲು – 1ಚಮಚೊ, ಫಣ್ಣಾಕ : ಸಾಸಮ, ಫಣ್ಣಾ ಪಾಲ್ಲೊ, ತ್ಯಾಲ, ಸುಕ್ಕಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ, ರುಚೆಕ ತಕೀತ ಮೀಟ ಆನಿ ಗೋಡ.

ಕೊರಚಿ ವಿಧಾನ : ಟೊಮೆಟೊ ದಿಗ್ಗಾಯೆನ ಸಿಂದೂನು ಘೆಯಾ. ಏಕ ಕಾಯ್ಲಿಂತು ಥೊಡೆ ತ್ಯಾಲ ಘಾಲ್ನು ಟೊಮೆಟೊ ಘಾಲಾ. ತ್ಯಾ ಅರ್ಧ ಬಾಜ್ಲ ಮಾಗಿರಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗೆ ಪಿಟ್ಟಿ ಘಾಲಾ. ತ್ಯಾ ಸಮ್ಮ ಬಾಜ್ಜೂನು ಪಾಲ್ಲ ನಂತರ ತಾಕ್ಕಾ ತೀನ ಕಪ್ ಉದ್ದಾಕ ಘಾಲ್ನು, ಸಮ್ಮ ಕತ್ಕತೊ ಆಯ್ಲ ಮಾಗಿರಿ ಮೀಟ–ಗೋಡ ಘಾಲ್ನು ಕತ್ಕತೊ ಹಾಡೊನು ತೊಗ್ಗು ದೆಂವಯಾ. ಕೊತ್ತಂಬರೆ ಪಾಲ್ಲೊ ಘಾಲಾ. ಮಾಗಿರಿ ಫಣ್ಣ ದಿಯಾ. ತಾಕ್ಕಾ ಮಿರ್ಸಾಂಗೆ ಪಿಟ್ಯಾ ಬದಲಾಕ ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ ಘಾಲ್ಯೇತ. ಆನಿ ಹೀಂಗು ಬೀ ಘಾಲ್ಯೇತ.

108. ಟೊಮೆಟೊ ಸಾರು-4

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೆಲೆ ಸಾಮಾನು : ಗಚ್ಚ್ ಪಿಕ್ಕೆಲಿ ಟೊಮೆಟೊ -
ಪಚ್ಚಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ -4, ಲಿಂಬೊಂತ್ರೆ -1 ಕಾಂದೊ, ರುಚಿಕ ತಕೀತ
ಮೀಟ. ಚಿಂಚಾಂಬ - ಸಾನ ಕುಡ್ಕೊ, ತ್ಯಾಲ - 2ಚಮಚೊ

ಕೊರಚೆ ವಿಧಾನ : ಟೊಮೆಟೊ, ಕಾಂದ ಮಿರ್ಸಾಂಗ ಧುವ್ನು ಸಾರ
ಕೊರನು ಸಿಂದುನು ಘೆಯಾ. ಏಕ ಅಂಡ್ಯಾಂತು ಜಾಂವ್ ತಪ್ ಉದ್ಕಾ
ದವರೂನು ತಾಕ್ಕಾ ಸಿಂದೂನು ಘೆತ್ತಿಲೆ ಟೊಮೆಟೊ, ಕಾಂದ ಮಿರ್ಸಾಂಗ
ಆನಿ ಚಿಂಚಾಂಬ ಘಾಲ್ನು ಕತ್ತಕೊ ಹಾಡೆಚಾಕ ದವರಾ. ಮೀಟ ಘಾಲ್
ಸಮ್ಹ ಕತ್ತತ ಅಂಡ್ಯ ಮಾಗಿರಿ ಸಕಲ ದೆಂವ್ವೋನು ತಾಕ್ಕಾ ಲಿಂಬ
ಘಣ್ಣ ದಿಯಾತಿ.

109. ಟೊಮೆಟೊ ಸಾರು -5

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೆಲೆ ಸಾಮಾನು : ಪಿಕ್ಕಲೆ ಟೊಮೆಟೊ -3, ತೋರಿದಾಳಿ -
1 ಮುಷ್ಟಿ, ಹಿಂಗು - 2 ಚಿಟ್ಕಿ, ಘಣ್ಣ ಪಾಲ್ಲೊ - 1ಪಾತ್ತಿ, ಸಾಸಮ
- 1ಚಮಚೊ, ತ್ಯಾಲ - 2 ಚಮಚೊ, ಚಿಂಚಾಂಬ - 1ಕುಡ್ಕೊ
ಸಾರಾ(ರಸಂ) ಪಿಟ್ಟ -2ಚಮಚೊ, ರುಚೀಕ ತಕೀತ ಮೀಟ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ
ಪಾಲ್ಲೊ.

ಕೊರಚೆ ವಿಧಾನ : ತೋರಿದಾಳಿ ಧುವ್ನು ಸಿಜೊವ್ನು, ಮ್ಯಾಶ್
ಕೋರ್ನು ಘೆಯಾ. ಟೊಮೆಟೊ ಧುವ್ನು ಕೊಚ್ಚೊನು ಕೋರ್ನು
ಘೆಯಾ. ಏಕ ಲೋಟೆಂತು ಥೊಡೆ ಉದ್ದಾಕ ಘಾಲ್ನು ಚಿಂಚಾಂಬ
ತಿಂಬತ್ ಘಾಲಾ. ಏಕ ತೊಪ್ಪಾಂತು ಥೊಡೆ ಉದ್ದಾಕ ಘಾಲ
ಟೊಮೆಟೊ ಶಿಜ್ಜೆಕ ಘಾಲಾ. ಮಾಗಿರಿ ತಾಕ್ಕಾ ಮ್ಯಾಶ್ ಕೋರ್ನು
ಘೆತ್ತಿಲೆ ತೋರಿದಾಳಿ, ರಸಂ ಪಿಟ್ಟ ಘಾಲ್ನು ಬಾಂಗ ಕೋರ್ನು ಕತ್ತತೊ
ಹಾಡೆಯಾ. ತಾಕ್ಕಾ ಚಿಂಚಾಂಬಾ ಉದ್ದಾಕ, ಮೀಟ ಆನಿ ಕೊತ್ತಂಬರಿ
ಪಾಲ್ಲೊ ಘಾಲ್ನು; ಕತ್ತತೊ ಹಾಡೋನು, ವಯಿಲ್ಯಾನ ಘಣ್ಣ ಪಾಲ್ಲೊ

ಹೀಂಗು ಘಾಲ್ನು ಸಾಸಟಂ ಘಣ್ಣ ದಿಯಾ.

ರಸಂ ಪಿಟ್ಟ ಕೊರಚಿ

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೆಲೆ ಸಾಮಾನು : ತೋರಿದಾಳಿ – 2ಚಮಚೊ, ಮೀರ್ಯಾಕಣ – 1ಚಮಚೊ, ಜೀರೆಂ –1ಚಮಚೊ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಬೀ – 1 ಚಮಚೊ, ಮೆತ್ತಿ –1/2 ಚಮಚೊ. ಸುಕ್ಕಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ – 10

ಕೊರಚಿ ವಿಧಾನ : ಹೇ ಸಕ್ಕಟ ತ್ಯಾಲ ಘಾಲನಾಸ್ತಾನಾ ಹುನ್ನಾನ್ಸುರ್ಘೆಯಾ. ನಿವ್ಲ ಮಾಗಿರಿ ಮಿಕ್ಸಂತು ಘಾಲ್ನು ಪಿಟ್ಟಿ ಕೋರ್ನು ಘೆಯಾ.

110 .ಟೊಮೆಟೊ ಪಾತ್ತಳ ಸಾರು

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೇಲೆ ಸಾಮಾನು : ಟೊಮೇಟೋ –3, ತೋರಿದಾಳಿ –1ಚಮಚೊ, ಮೀರ್ಯಾಕಣ –4, ಮಿರ್ಸಾಂಗೆ ಪಿಟ್ಟಿ – 1ಚಮಚೊ, ಜೀರೆಂ– 1/2 ಚಮಚ, ಹಳದಿ ಪಿಟ್ಟಿ – 1ಚಿಟ್ಕಿ, ಮೆತ್ತಿ –1/2 ಚಮಚೊ, ಹೀಂಗು – ಸಾನ ಕುಡ್ಕೊ, ರುಚೆಕ ತಕೀತ ಮೀಟ ಆನಿ ಗೋಡ, ಚಿಂಚಾಂಬ – ಥೊಡೆಚಿ, ಘಣ್ಣಾ ಪಾಲ್ಲೊ –1ಪಾತ್ತಿ, ಕೊತ್ತಂಬರೆ ಪಾಲ್ಲೊ – ಅರ್ಧ ಮುಷ್ಠಿ.

ಕೊರಚಿ ವಿಧಾನ : ಜೀರೆಂ, ಮೀರ್ಯಾಕಣ, ತೋರಿದಾಳಿ, ಘಣ್ಣಾ ಪಾಲ್ಲೊ, ಮೆತ್ತಿ ಕಾಯ್ಲಿಂತು ಚಿಕ್ಕೆ ಹುನ್ನಾನ್ಸುರ್, ಮಿಕ್ಸಂತು ಪಿಟ್ಟಿ ಕೋರ್ನು ಸಾರಾ ಪಿಟ್ಟಿ ತಯಾರ ಕೋರ್ನು ಘೆಯಾ. ಏಕ ತೊಪ್ಪಾಂತು ಉದ್ದಾಕ ಘಾಲ್ನು ಟೊಮೆಟೊ ಸಗಳೆ ಸಿಜ್ಜೊನು ಘೆಯಾ. ಸಕ್ಕಲ ದೆಂವ್ಹೋನು ತಾಜ್ಜೆ ಸ್ವಾಲ ಕಾಡ್ನು, ಹಾತ್ತಾಂತು ಚಾಂಗ ಕೋರ್ನು ಚಿರಡೂನು ಘೆಯಾ. ಆನಿ ಭೀ ಕಾಡ್ನು ಗಾಳ್ನುನು ಘೆಯಾ. ರೋಸು ಕಾಣು ಏಕ ತೊಪ್ಪಾಂತು ಘಾಲಾ. ಮಾಗಿರಿ ತಾಕ್ಕಾ ಸಾರಾ ಪಿಟ್ಟಿ ಘಾಲ್ನು ಸಮ್ಣ ಕತ್ಕತೊ ಹಾಡೆಯಾ. ಮಾಗಿರಿ ತಾಕ್ಕಾ ಕೊತ್ತಂಬರೆ ಪಾಲ್ಲೊ, ರುಚೆಕ ತಕೀತ ಮೀಟ ಆನಿ ಏಕಚೂರು ಗೋಡ ಘಾಲ್ನು ಕತ್ಕತೊ ಹಾಡೆಯಾ.

ಆನಿ ಘಣ್ಣ ದಿಯಾ.

111. ದ್ದುಸ್

ಜಾಪಕಾ ಜಾಲೇಂಲೆ ಸಾಮಾನು : ಮೂಗು – [illegible]. ಮಾಡ್ಕ ಸೋಂಯು – 4 ಚಮುಚೊ. ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ –4. ಸುಕ್ಕಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ –1. ಹಕ್ಕ್ ಕುಡೆನ್ನ – ಸಾಂಸು. ತೆಲ್ಲಾಪ – 2ಚಮುಚೊ. ಜೀರೆಂ – ದೇಡ ಚಮುಚೊ. ರುಚೇಕ ತಕೇತ ಮೀಟ.

ಕೊರಚೆ ವಿಧಾನ : ಮೂಗು ಧುವ್ನ್ ಸಿಜೊವ್ಪಾಕ ಘೆಯ್ಯಾತಿ. ಸಿಜ್ಜ ಜಾಗಿರಿ, ತಾಕ್ಕಾ ಸೋಂಯು, ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ, ಹಕ್ಕ್ ಕುಡೆನ್ನ ಘಾಲು, ಅದ್ದುಟ ವಾಟ್ಟುನು ಜಾಲ್ಲ ಮಾಗಿರಿ ಅರ್ಧ ಚಮುಚೊ ಜೀರೆ ಘಾಲ್ನು ಲ್ಹಾನ ಜಾವ್ನ್ ವಾಟ್ಟುನು ಘೆಯ್ಯಾತಿ. ಏಕ ಅಯಿದಣಾಂತು ಕಾಡ್ನು, ತಾಕ್ಕಾ ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ ಸಿಂದೂನ ಘಾಲ್ನು, ಜಾಪಕಾ ಜಾಲೇಂಲಿ ಶಿತ್ತೆ ಪಾತ್ತಳ ಕರಾ. ಸಮ್ಮ ಕಡ್ಡತ ಆಯಿಲ್ಲಿ ಮಾಗಿರಿ, ಮೀಟ ಘಾಲ್ನು ಕಡ್ಡತೊ ಜಾಡೋಂಸು ತೊಗ್ಗು ದೆವ್ವೋಂಸು. ಸುಕ್ಕಾಂತು ಜೀರೆಂ ಘಣ್ಣ ದಿಯ್ಯಾತಿ.

112. ದಾಳಿ ತೋಯ

ಜಾಪಕಾ ಜಾಲೇಂಲೆ ಸಾಮಾನು : ತೋರಿ ದಾಳಿ – 1ಕಪ್. ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ –5. ಸುಕ್ಕೆ ಮಿರ್ಸಾಂಗ –2. ಸಾಸಮ – 1ಚಮುಚೊ. ಘಣ್ಣಾ ಪಾಲೊ –1. ತ್ಯಾಲ – 4ಚಮುಚೊ. ಹಿಂಗಾ ಪಿಟ್ಟಿ – 1/2 ಚಮುಚೊ. ರುಚೇಕ ತಕೇತ ಮೀಟ.

ಕೊರಚೆ ವಿಧಾನ : ತೋರಿ ದಾಳಿ ಧುವ್ನ್ ಸಿಜೊವ್ಪಾಕ ಘೆಯ್ಯಾತಿ. ಮಾಗಿರಿ ತಾಕ್ಕಾ ಪಿಂದೂನು ಘೆತ್ತಿಲೆ ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ ಘಾಲಾ. ಮಾಗಿರಿ ತಾಕ್ಕಾ ಮೀಟ ಘಾಲ್ನು ಕಡ್ಡತೊ ಜಾಡೇಂಯಾ. ಘಣ್ಣಾಕ ತ್ಯಾಲ ದವರೂನು ಸಾಸಮ ಘಾಲ್ನು, ಸಾಸಮ ಫುಟ್ಟ ಮಾಗಿರಿ ಸುಕ್ಕೆ ಮಿರ್ಸಾಂಗ, ಘಣ್ಣಾ ಪಾಲೊ, ಹಿಂಗಾ ಪಿಟ್ಟಿ ಘಾಲ್ನು ಘಣ್ಣ ದಿಯ್ಯಾತಿ.

ಗಟ್ಟಿ ಹೀಂಗು ಆಸಲೀರಿ ತಾಜ್ಜ ಉದ್ದಾಕ ಕೋರ್ನುರ್ಜ ಘಾಲಾ. ಅಶ್ಶಿಚಿ ಮ್ಹೂಣ್ಗಾ ದಾಳಿ ತೋಯ್‌ಭಿ ಕೊರಯೆತ. ಜಾವ್ಕಾ ಜಾಲ್ಯಾರಿ ತಾಕ್ಕಾ ಟೊಮಟೊ ಘಾಲ್ಯೇತ.

113. ಆಲ್ಲೆಚಿ ದಾಳಿತೋಯ –2

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೇಲೆ ಸಾಮಾನು : ತೋರಿ ದಾಳಿ – 1ಕಪ್. ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ –5. ಸುಕ್ಕೆ ಮಿರ್ಸಾಂಗ –2. ಟೊಮೆಟೊ –2, ಸಾಸಮ – 1ಚಮಚೊ. ಫಣ್ಣಾ ಪಾಲ್ಲೊ –1ಪಾತ್ತಿ. ತ್ಯಾಲ – 4ಚಮಚೊ. ಆಲ್ಲೆ– 1 ಇಂಚ್,. ರುಚೇಕ ತಕೀತ ಮೀಟ.

ಕೊರಚಿ ವಿಧಾನ : ತೋರಿ ದಾಳಿ ಧೂವ್ನು, ಸಿಜ್ಜೊನು ಘೆಯ್ಯಾತಿ. ಮಾಗಿರಿ ತಾಕ್ಕಾ ಸಿಂದೂನು ಘೆತ್ತಿಲೆ ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ, ಟೊಮೆಟೊ ಘಾಲಾ. ಆನಿ ಆಲ್ಲೆ ಕೊಚ್ಚೊಲು ಕೋರ್ನುರ್ಜ ಘಾಲಾ. ಮಾಗಿರಿ ತಾಕ್ಕಾ ಮೀಟ ಘಾಲ್ನು ಕತ್ಕತೊ ಹಾಡೇಯಾ. ಫಣ್ಣಾಕ ತ್ಯಾಲ ದವರೂನು ಸಾಸಮ ಘಾಲ್ನು, ಸಾಸಮ ಘುಟ್ಲ ಮಾಗಿರಿ ಸುಕ್ಕೆ ಮಿರ್ಸಾಂಗ, ಫಣ್ಣಾ ಪಾಲ್ಲೊ, ಘಾಲ್ನು ಫಣ್ಣ ದಿಯ್ಯಾತಿ.

114. ದಾಳಿ ತೋಯ –3

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೇಲೆ ಸಾಮಾನು : ತೋರಿ ದಾಳಿ – 1ಕಪ್. ಮಿರ್ಸಾಂಗೆ ಪಿಟ್ಟಿ – 2ಚಮಚೊ, ಸಾಸಮ – 1ಚಮಚೊ. ಲೊಸೋಣಿ – 1ಕಾಂದೊ, ಜೇರೆಂ –1/2 ಚಮಚೊ, ಟೊಮೆಟೊ –2, ಫಣ್ಣಾ ಪಾಲ್ಲೊ –1. ತ್ಯಾಲ – 4ಚಮಚೊ. ರುಚೇಕ ತಕೀತ ಮೀಟ.

ಕೊರಚಿ ವಿಧಾನ : ತೋರಿ ದಾಳಿ ಧೂವ್ನು, ಟೊಮೆಟೊ ಒಟ್ಟು ಘಾಲ್ನು ಸಿಜ್ಜೊನು ಘೆಯ್ಯಾತಿ. ಸಿಜ್ಜೆಲೆ ಟೊಮೆಟಾಚೆ ಸೋಲ ಕಾಣು ಘೇವ್ನು ಕೌಲ ಕಾಂತಾಣೆನ ಜಾಂವೊ ಹಾತ್ತಾನ ಚಿರಡೂನು(ಮ್ಯಾಶ್ ಕೋರ್ನುರ್ಜ) ಘೆಯಾ. ಏಕ ದೌಲೆಂತು ಸಾಸಮ, ಲೊಸೋಣು, ಜೇರೆಂ, ಫಣ್ಣಾ ಪಾಲ್ಲೊ ಘಾಲ್ನು ಫಣ್ಣ ದಿಯಾ. ಮಾಗಿರಿ ತಾಕ್ಕಾ ಚಿರಡೂನು

ಘೆತ್ತಿಲೆ ದಾಳಿ. ಮಿರ್ಸಾಂಗೆ ಪಿಟ್ಟ್, ಮೀಟ ಘಾಲ್ನ್, ತೆಲಾಂತ ಪಾವ್ನ ಪಾತ್ತೆಳ ಕೋರ್ನು ಘೆವ್ನ್ ತಾಪಯಾಕ ದವರಾ. ಸಮಾ ಕಸ್ತಕೆಹಿ ಅಸ್ತ ಮಾಗಿರಿ ಸಕ್ಕಲ ದೆಂವಯಾ. ಹೇ ಮಸ್ತ ಪಾತ್ತೆಳ ಪಾಂವ್ಲೊ ಮಸ್ತ ದಾಟ ಅಸ್ಪಕ ನಜ್ಜ. ಹೆ ಸುಕೇ ಕಾಂಯ್ಲಾಜೆ ಪಿಕ್ಕಾಕ ಮಸ್ತ ರುಚಿ ಜಾತಾ.

115. ದಾಲ್

ಜಾಯಜಾ ಜಾಲೆಲೆ ಸಾಮಾನು : ತೊಂರಿ ದಾಳಿ - 1/2 ಪಾವ್ನ, ಪಿಯಾವ್ನು - 1 ಕಾಂದೊ, ಟೊಮೆಟೊ -2, ಆಲ್ಲೆ - 2 ಇಂಚ್, ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ -4, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಪಾಲ್ಲೆ ಕೊಚ್ಚಿಲ್ಲಿಲು - 1 ಮುಷ್ಟಿ, ಫಣ್ಣ್ಯಾ ಪಾಲೊ - 1 ಪಾತ್ತಿ, ತ್ಯಾಲ- 4 ಚಮ್ಚೊ, ರುಚೆಕ ತಕೀತ ಮೀಟ ಫಣ್ಣ್ಯಾಕ ಸಾಸಮ, ಜೀರೆಂ

ಕೊರಚೆ ವಿಧಾನ : ಪಿಯಾವಾ ಕಾಂದೊ ಧುವ್ನ್ ಕೊಚ್ಚಿಲ್ಲಿಲು ಕೋರ್ನು ಘೆಯಾ. ತಶ್ಶಿಚಿ ಟೊಮೆಟೊ, ಆಲ್ಲೆ, ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ ಧುವ್ನ್ ಪಿಂದೂನು ಘೆಯಾ. ದಾಳಿ ಧುವ್ನ್ ಕುಕ್ಕರಾಕ ಘಾಲಾ. ತಾಕ್ಕಾ ಅರ್ಧ ಕಾಂದೆ ಕೊಚ್ಚೊಲು, ಅರ್ಧ ಟೊಮೆಟೊ ಕೊಚ್ಚೊಲು, 2 ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ ಘಾಲ್ನು, ಶಿಜ್ಜಾಕ ದವರಾ. ಕುಕ್ಕರಾಕ ತೀನ್ ಸ್ಸ ವಿಜ್ಜಿಲಿ ಆಯ್ಲಿ ಮಾಗಿರಿ ಸಕ್ಕಲ ದೆಂವಯಾ. ಕಾಯ್ಲಾಂತು ತ್ಯಾಲ ಘಾಲ್ನು ಗ್ಯಾಸಾರಿ ದವರಾ. ತಾಕ್ಕಾ ಸಾಸಮ, ಜೀರೆಂ, ಪ್ಪರಲೇಲೆ ಪಿಯಾಂವಾ ಕೊಚ್ಚೊಲು, ಫಣ್ಣ್ಯಾ ಪಾಲೊ ಘಾಲಾ. ತ್ಯಾ ಪಾಜ್ಜ ಮಾಗಿರಿ ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗೆ ಕೊಚ್ಚೊಲು, ಟೊಮೊಟೊ, ಘಾಲ್ನು ಬಾಂಗ ಕೋರ್ನು ಬಾಜ್ಜೆಯಾ. ಕುಕ್ಕರಾಂತು ಶಿಜ್ಜೊನು ದವರಿಲೆ ದಾಳಿಕ ಹೇ ಘಾಲ್ನು, ಆಲ್ಲೆ ಕೊಚ್ಚೊಲು, ರುಚೆಕ ತಕೀತ ಮೀಟ ಘಾಲ್ನು ಗ್ಯಾಸಾರಿ ದವರಾ. ಸಮ್ಮ ಕತ್ತತೊ ಆಯ್ಲಿ ಮಾಗಿರಿ ಕೊತ್ತಂಬರೆ ಪಾಲೊ ಘಾಲ್ನು ತೊಣ್ಣ ದೆಂವೋನು ದಾಂಪೂನು ದವರಾ. ಜವತಾನಾ ಪಾಜ್ಜೊಟ್ಟು ಲಿಂಬಿಯಾ

ರೋಸು ಘಾಲ್ನು ಜವಲಾರಿ ರುಚಿ ಆನ್ನಿಕೆ ಚ್ಹಡ ಜಾತ್ತಾ.

116. ಕುಳ್ತಾಕಡಿ

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೆಲೆ ಸಾಮಾನು : ಕುಳಿತು –1/4 ಕೆ.ಜಿ., ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ – 6, ಟೊಮೆಟೊ – 3, ಲೊಸೋಣಿ – 1 ಕಾಂದೊ, ಫಣ್ಣಾಕ ತ್ಯಾಲ, ರುಚೆಕ ತಕೀತ ಮೀಟ.

ಕೊರಚೆ ವಿಧಾನ : ಕುಳಿತು ವಿಂಚೂನು, ತಿಂಬತ ಘಾಲಾ. ಸಾತಾರ ಗಂಟೊ ತಿಂಬ್ಲ ಮಾಗಿರಿ, ಧೂವ್ನು, ವ್ಹಾಣೊನು ಕುಕ್ಕರಾಂತು ಸಿಜ್ಜಾಕ ಘಾಲಾ. ಕುಕ್ಕರಾಕ ದೋನ–ತೀನಿ ವಿಜ್ಹಿಲ್ ಆಯ್ಲ ಮಾಗಿರಿ ಗ್ಯಾಸ ಜಾಂವ್ನೊ ಉಜ್ಜೊ ಸಾನ ಕರಾ. ಧಾ ಮಿನಿಟ ಸೋಡ್ನು ಪರತ ಗ್ಯಾಸ ವ್ಹಡ ಕೋರ್ನು ತೀನ್ವಾರ ವಿಜ್ಹಿಲ್ ಆಯ್ಲ ಮಾಗಿರಿ ಸಕ್ಕಲ ದವರಾ. ಕುಕ್ಕರ್ ನಿವ್ಲ ಮಾಗಿರಿ ತ್ಯಾ ವಾಳ್ನು ಘಾಲ್ನು ಸಾರು ಆನಿ ಕುಳಿತು ವಿಂಗ ವಿಂಗಡ ಕರಾ. ತ್ಯಾ ಸಾರು ಪರತ ಗ್ಯಾಸಾರಿ ದವರ್ನು, ತಾಕ್ಕಾ ಧೂವ್ನು ಸಿಂದಿಲೆ ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ, ಟೊಮೆಟೊ ಕೊಚ್ಚೊಲು ಘಾಲ್ನು ಕತ್ಕತೊ ಹಾಡೆಯಾ. ಉಜ್ಜೊ ಸಾನ ಕೋರ್ನು ತಾಕ್ಕಾ ಮೀಟ ಘಾಲ್ನು ಸಮ್ಹು ಕತ್ಕತ ಆಯ್ಲ ಮಾಗಿರಿ ಸಕ್ಕಲ ದವರಾ. ಆನಿ ಲೊಸೋಣಿ ದಾಡ್ಡೊನು, ತೆಲ್ಲಾಂತು ಫಣ್ಣ ದಿಯ್ಯಾತಿ. ಹಾಕ್ಕ ಜಾವ್ಕಾ ಜಾಲ್ಯಾರಿ ಟೊಮೆಟೊ ಬದಲಾಕ ಸಾನ ಕುಡ್ಕೊ ಮಗ್ಗೆ ಸಹಿತ ಘಾಲ್ಯೇತ. ಕೆಲವ ಲೋಕ ಕುಳಿತು ತಿಂಬತ ಘಾಲ್ನಾಸ್ತನಾ ಅಶ್ಶಿಚಿ ಸಿಜ್ಜೆತಾತಿ. ಜಾಲ್ಯಾರಿ ತಾಕ್ಕಾ ಮಸ್ತ ಗ್ಯಾಸ ಖರ್ಚು ಜಾತ್ತಾ. ಹೇ ಕುಳ್ತಾಕಡಿ ಚಿಕ್ಕೆ ದಾಟ ಜಾವ್ಕಾ ಜಾಲ್ಯಾರಿ ಹಾಕ್ಕಾ ದೋನ ಮುಷ್ಠಿ ಕುಳಿತು, ಚಾರ ಲೊಸಣೆ ಭಿ ಮಿಕ್ಸಿಂತು ಲ್ಹಾನ ಕೋರ್ನು ವಾಟ್ನುನು ಘಾಲ್ಯೇತ. ಟೊಮೆಟೊ ಘಾಲ್ನಾಶಿ ಸಹಿತ ಕುಳ್ತಾಕಡಿ ಕೊರಯೆತ. ಲೊಸೋಣು ಖಾಯ್ನಾತ್ತಿಲ್ಯಾನ ಸಾಸ್ಮ ಫಣ್ಣ ಸಹಿತ ದೀವ್ನು ಘೆವ್ಯೇತ.

117. ಬಗಡೆ ಸಾರು

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೀಲೆ ಸಾಮಾನು : ಬಗಡೊ - 1/2 ಪಾವ್, ಟೊಮೆಟೊ -2, ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ -4, ಲಿಂಸಣೆ ಕಾಂದೊ -1, ರುಚೆಕ ತಕಿಂತ ಮೀಟ.

ಕೊರಚೆ ವಿಧಾನ : ಬಗಡೊ ತಿಂಬಚ್ ಘಾಲ್ನು ಘೆಯಾ. ಪಾಚ್ಕ್ಯಾಂಚೆ ಗಂಟೊ ತಿಂಬ್ಲ ಮಾಗಿರಿ ಚಿಟ್ಕ್ಯಾನು ಘೆಯಾ. ತಾಕ್ಕ ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ, ಟೊಮೆಟೊ ಘಾಲ್ನು. ಜಾವ್ನ್ಯಾ ಜಾಲೀಲ ತಿಕ್ಕೆ ಪಾತ್ರಾಂತ ಕೋದ್ದಾರ್ ಕತ್ತರ್ತೊ ಹಾಡೋನು ಘೆಯ. ಮೀಟ ಘಾಲ್ನು ಆನೀಕ ಕತ್ತರ ಹಾಡೋನು ತೊಗ್ಗು ದೆವಯಾ. ಮಾಗಿರಿ ಲಿಂಸಣೆ ಫಗ್ಗ ದಿಯಾ. ಚಿಟ್ಕೆಲೆ ಬಗಡೊ ನಾಕ್ಕ ಮ್ಹೊಣು ಜಾಲ್ಯಾರಿ ವಾಣು ಘಾಲ್ನು ಸಾರು ಮಾತ್ರ ಘೆವ್ನು ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ ಘಾಲ್ನು ಕತ್ತರ್ತೊ ಹಾಡೋನು ಘೆವ್ನೇತ. ಟೊಮೆಟೊ ಘಾಲ್ನ್ಯಾ ಜಾಲ್ಯಾರಿಚಿ ಚಲ್ತಾ. ಜಾವ್ನ್ಯಾ ಜಾಲ್ಯಾರಿ ಬಗಡೆ ಉಷ್ಣ ಕೋದ್ದಾರ್ ಘೆವ್ನೇತ. ಜಾಂವ್ನೊ ಸೋಂಯು, ಗೋಂಡ, ಎಕಾಸಾಂಗ ಘಾಲ್ನು ಗೊಡಶಿ ಕೊರಯೆತ. ಚರಡುವಾಂಕ ಹೇಂ ಮಸ್ತ ಆವಡ್ತಾ.

118. ಬಗಡೆ ದಾಳಿ ತೋಂಯು

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೀಲೆ ಸಾಮಾನು : ಬಗಡೊ – 1 ಪಾವ್, ಟೊಮೆಟೊ –1, ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ – 4, ಫಣ್ಣಾಕ ತ್ಯಾಲ, ಸಾಸಮ, ಫಣ್ಣಾ ಪಾಲ್ಲೊ, ಸುಕ್ಕೆ ಮಿರ್ಸಾಂಗ, ಹಿಂಗು.

ಕೊರಚೆ ವಿಧಾನ : ಬಗಡೊ ತಿಂಬಚ್ ಘಾಲ್ನು ಘೆಯಾ. ಪಾಚ್ಕ್ಯಾನು ಏಕ ಆಂವ್ಗಲಂತು ಗಟ್ಟಿ ಜಾವ್ನು ಜಾಂದೂನು ದವರಾ. ಏಕ ದಿವ್ಲಾಂತು ತಾಕ್ಕಾ ಜೇಂಧೊ ಆಯ್ಲು ಮಾಗಿರಿ, ಸೊಡೋನು ವಾತ್ತಾಕ ಘಾಲಾ. ದೋನ ವಾತ ಘಾಲಾ. ಸಮ್ಸು ಸುಕ್ತ ಮಾಗಿರಿ ದೋಣ್ಣು ದಾಳಿ ಕೋದ್ದಾರ್ ಘೆಯಾ. ಆಸೂಡ್ನು ಸ್ವಾಲ ಕಾಡ್ನು ಘೆಯಾ. ತೆದ್ನಾ ಬಗಡೆ ದಾಳಿ ಮೆಳ್ತಾ. ತುಮ್ಕಾ ಜಾಯ ತಿತ್ಲೆ ಬಗಡೆ ದಾಳಿ ಚಿಟ್ಕ್ಯಾನು. ದಾಳಿ ತೋಂಯಾ

ವರಿ ಬಗಡೆ ದಾಳಿ ತೋಯ ಕೋರ್ನು ಘೆವ್ಯೇತ.

119. ಚ್ಹಣೆ ದಾಳಿ ಸಾರು

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೆಲೆ ಸಾಮಾನು : ಚ್ಹಣೆ ದಾಳಿ – 1 ಪಾವು, ಟೊಮೆಟೊ – 2, ಲೊಸೊಣಿ – 1ಕಾಂದೊ, ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ –5, ತ್ಯಾಲ – 4 ಚಮಚೊ.

ಕೊರಚಿ ವಿಧಾನ ; ಚ್ಹಣೆ ದಾಳಿ ಧೂವ್ನು, ಸಿಜ್ಜೊನು ವಾಳ್ನು ಘಾಲಾ. ಆನಿ ಚ್ಹಣೆ ದಾಳಿ, ಸಾರು ದುಸ್ರ ದುಸ್ರೆ ಕರಾ. ಹ್ಯಾ ಸಾರು ಗ್ಯಾಸಾರಿ ದವ್ರೋರ್ನು ತಾಕ್ಕಾ ಕೊಚ್ಚೊಲು ಕೋರ್ನು ಘೆತ್ತಿಲೆ ಟೊಮೆಟೊ, ತರ್ನಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ ಘಾಲ್ನು ಚಾಂಗ ಜಾವ್ನು ಕತ್ಕತೊ ಹಾಡೆಯಾ. ಅಖೆರಿಕ ಲೊಸಣೆ ಫಣ್ಣ ದಿಯಾ. ಹಾಕ್ಕಾ ಕೆವ ಲೋಕ ಟೊಮೆಟಾ ಬದಲಾಕ ಆಮಸಣಿ ರೋಸು ಘಾಲತಾತಿ. ಕೆಲವ ಲೋಕ ಟೊಮೆಟೊ. ಆಮಸಣಿ ತಶ್ಶಿಚಿ ಕರತಾತಿ. ಹಾಕ್ಕಾ ಹೀಂಗು ಘಾಲ್ನು, ಸಾಸಮ ಫಣ್ಣ ದಿಲಯಾರಿ ಸಹಿತ ಚಲ್ತಾ. ಚ್ಹಣೆ ದಾಳಿಂತು ಉಬ್ಬಟ್ಟಿ ಜಾಂವ್ಪೊ ಹಯಗ್ರೀವ ಕರತಾತಿ.

120. ಚ್ಹಣೆದಾಳಿ ಸಾರು –2

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೆಲೆ ಸಾಮಾನು : ಚ್ಹಣೆ ದಾಳಿ – 1 ಪಾವು. ಫಣ್ಣಾ ಪಾಲ್ಲೊ – 2 ಪಾತ್ತಿ, ಲೊಸೊಣಿ –1 ಕಾಂದೊ, ಪಿಯಾವು – ಏಕ ಕಾಂದೊ, ಚಿಂಚಾಂಬ – ಥೊಡೆಚಿ, ನಾರ್ಲಾ ಸೋಯಿ – 4 ಚಮಚೊ. ತ್ಯಾಲ(ತ್ಹೂಪ) – 3ಚಮಚೊ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಪಾಲ್ಲೊ– ಥೊಡೊಚಿ. ಫಣ್ಣಾಕ: ಸಾಸಮ, ಫಣ್ಣಾ ಪಾಲ್ಲೊ, ಹೀಂಗು, ಜೀರೆಂ. ರುಚೆಕ ತಕೀತ ಮೀಟ ಆನಿ ಗೋಡ.

ಸಾರಾ ಪಿಟ್ಟಕ : ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಭಿ – 1 ಕಪ್, ಜೀರೆಂ – ಅರ್ಧ ಕಪ್, ಮೀರ್ಸ್ಯಾಕಣ – 10–12, ಮೆತ್ತಿ – 2ಚಮಚೊ, ಸಾಸಮ– 1ಚಮಚೊ, ಚೆಕ್ಕೆ – ಏಕ ಚೂರು, ಲವಂಗ –2. (ಹೇ ಪೂರಾ

ಪಿಂಗಪಿಂಗಡ ಜಾವ್ನು ಬಾಜೊನ್ನಾಯ ಫೇವ್ನು. ಮಿಕ್ಸಿಂತು ಘಾಲ್ನು, ನ್ಹಾಣ ಜಾವ್ನು ಒಟ್ಟಿ ಕೊರ್ನುಕ ಪೆತಲ್ಯಾರಿ ಸಾರಾ ಒಟ್ಟಿ ಕರಜಾಯ್)

ಕೊರಚಿ ವಿಧಾನ : ಒಪ್ಪಿಲಿ ಬ್ಬಣೆ ದಾಳಿ ವಾಳ್ನು, ಘಾಲ್ನು, ಸಾರು ಪಿಂಗಡ ಕೊರ್ನುಕ. ತ್ಯಾ ಮೂಣ ಆಶ್ಲಿಲೆ ಕೆದಾನಾಂಯಿ ತಾಕ್ಯಾ ಫಣ್ಣಾ ಪಾಲೊ ಘಾಲ್ನು ದವರಾ. ಏಕ ಕಾಯ್ಲಿಕ ಥೊಡೆ ತ್ಯಾಲ ಘಾಲ್ನು, ಘೇವ್ನು ಕಾಂದೆ ಕೊಚ್ಚೊಲು ಆನಿ ಲೊಸೊಣು ಬಾಜೊನ್ನಾಯ ಫೇಯಜಾ. ಮಾಗಿರಿ ಸೋಯಿ. ದಾಡ್ಯೊನು ಫೆತ್ತಿಲೆ ಕಾಂದೊ ಆನಿ ಲೊಸೊಣು. ಬಿಂಬಾಂಬ. ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಪಾಲೆಶ್ಹಿ ಆನಿ ಫಣ್ಣಾ ಪಾಲೊ ಮಿಕ್ಸಿಕ ಘಾಲ್ನು ತಾಕ್ಕ ಥೊಡೆ ಉದ್ಧ್ಯಾಕ ಸೀಧ್ನು ವಾಟ್ಟೂನು ಫೇಯಜಾ. ಮಾಗಿರಿ ಏಕ ಅಯ್ದನಾಕ ತ್ಯಾಲ ಘಾಲ್ನು ಗ್ಹಾನಾರಿ ದವರಾ. ತಾಕ್ಯಾ ಸಾಸಮ. ಸಾಸಮ ಫುಟ್ಟಿ ಮಾಗಿರಿ ಜೀರೆಂ. ಫಣ್ಣಾ ಪಾಲೊ. ಏಕ ಚಿಮ್ಟಿ ಹಿಂಗು ಆನಿ ದಾಡ್ಯೊನು ಫೆತ್ತಿಲೆ ಲೊಸೊಣು ಆನಿ ಸಾರಾ ಒಟ್ಟಿ ಏಕ ಚಮಚೊ. ವಾಟ್ಟೂನು ಫೆತ್ತಿಲೆ ಮಾಸೋಲು ಘಾಲ್ನು ಚಿಕ್ಕಿ ಬಾಜೊನ್ನಾಯ ಫೇಯಜಾ. ತಾಜ್ಜೆ ಉರವೆಂ ವಾಸು ಫೆಲ್ಲಿ ಮಾಗಿರಿ ವಾಳ್ನು ಘಾಲ್ನು ಕಾಡನು ದವರಿಲೆ ಸಾರು ಲೊಕೆಯಾ. ತಾಕ್ಯಾ ರುಚೆಕ ತಕಿತ ಮೀಟು ಆನಿ ಗೋಂಡ ಘಾಲ್ನು, ಸಮ್ದು ಕತ್ತಕೊ ಜಾಲೊನು ಸಕಲ ದೆಂವಯಾ.

121. ಬ್ಬಣೆದಾಳಿ ಸಾರು -3

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೆಲೆ ಸಾಮಾನು: ಬ್ಬಣೆ ದಾಳಿ - ಅರ್ಧ ಕಪ್. ತೋರಿ ದಾಳಿ - ಅರ್ಧ ಕಪ್. ಪಿವಾಂಯು - 1ಕಾಂದೊ, ಮಾಪಿಂಗಾ ಸಾಂಗ -2, ವಾಯಂಗಣ-1, ತೌಶೆ - ಸಾನ 1, ಲೊಸೊಣು - 1 ಕಾಂದೊ, ಟೊಮೆಟೊ -2, ಮಿರ್ಸಾಂಗೆ ಪಿಟ್ಟಿ - 2 ಚಮಚೊ, ಕೊತ್ತಂಬರೆ ಪಾಲ್ಲೆ ಕೊಚ್ಚೊಲು - ಏಕ ಮುಟ್ಟಿ, ಫಣ್ಣಾ ಪಾಲೊ-2 ಪಾತ್ರಿ, ನಾರ್ಲಾ ಸೋಯಿ - 2ಚಮಚೊ. ರುಚೆಕ ತಕಿತ ಮೀಟು. ಫಣ್ಣಾಕ : ಸಾಸಮ, ಜೀರೆಂ, ಲೊಸೊಣು, ಫಣ್ಣಾ ಪಾಲೊ.

ಕೊರಚಿ ವಿಧಾನ : ನಾರ್ಲ್ಲಾ ಸೋಯಿ, ಸಿಂದಿಲೆ ಅರ್ಧ ಪಿವಾಯಾ ಕಾಂದ್ಯೊ, ಲೊಸೂಣಿ, ಥೊಡೆ ಕೊತ್ತಂಬರೆ ಪಾಲ್ಲ್ಯೊ, ಥೊಡೆ ಫಣ್ಣಾ ಪಾಲ್ಲ್ಯೊ ಘಾಲ್ನು ವಾಟ್ಟುನು ಘೆಯಾ. ಚ್ಚಣೆದಾಳಿ ಆನಿ ತೋರಿದಾಳಿ ಧೂವ್ನು, ಸಿಜ್ಜೊನು ಮ್ಹಾಶ ಕೋರ್ನು ಘೆಯಾ. ಏಕ ಆಯ್ದನಾಂತು ಥೊಡೆ ತ್ಯಾಲ ಘಾಲ್ನು ವಾಟ್ಟುನು ಘೆತ್ತಿಲೆ ಮಾಸೋಲು ಬಾಜ್ಜೊನು ಘೆಯಾ. ಮಾಗಿರಿ ಪೂರಾ ಒಟ್ಟು ಘಾಲ್ನು ಕತ್ಕತೊ ಹಾಡೆಯಾ. ಮೀಟ, ಮಿರ್ಸಾಂಗೆ ಪಿಟ್ಟಿ ಘಾಲ್ನು ಆನಿ ಚಾರಿ ಕತ್ಕತೊ ಹಾಡೊನು ಫಣ್ಣ ದಿಯಾತಿ. ಮಿರ್ಸಾಂಗೆ ಪಿಟ್ಟಿ ನಾಕ್ಕ ಜಾಲಯಾರಿ ತರ್ನಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ ಸಹಿತ ಘಾಲ್ನು ಘೆವ್ಯೇತ. ಹಾಕ್ಕ ಮಸಿಂಗಸಾಂಗ, ವಾಯಂಗಣ, ತೌಶೆಂ ಅಸಲೆ ತರಕಾರಿ ಭಿ ಘಾಲ್ಯೇತ.

122. ನಿಶ್ಯಂ ಸಾರು

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೇಲೆ ಸಾಮಾನು : ಶೀತ ಕತ್ಕತ ಎತ್ತನಾ ವಕ್ಕೂನು ಯವ್ಚೆ ಉದ್ದಾಕ(ನಿಶ್ಯೆ) – 3ಕಪ್, ನಾರ್ಲ್ಲಾ ಸೋಯಿ – 4 ಚಮಚೊ, ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ –3, ಕೊತ್ತಂಬರೆ ಪಾಲ್ಲ್ಯೊ – 2ಚಮಚೊ, ಆಮಶೆ ತಾಕ – ದೇಡ ಲೋಟ್ಯೊ, ರುಚೆಕ ತಕೀತ ಮೀಟ.

ಕೊರಚಿ ವಿಧಾನ : ನಾರ್ಲ್ಲಾ ಸೋಯಿ, ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ ಮಿಕ್ಸೆಂತು ಘಾಲ್ನು ವಾಟ್ಟುನು ಘೆಯಾ. ತಾಕ್ಕಾ ನೀಶೆ ಸೇರ್ರುನು ಥೊಡೆ ವೇಳು ಕತ್ಕತೊ ಹಾಡೆಯಾ. ನಿವ್ವ ಮಾಗಿರಿ ತಾಕ ಸೇರ್ಸಿಕಾ. ವಯಲ್ಯಾನ ಕೊತ್ತಂಬರೆ ಪಾಲ್ಲ್ಯೊ ಘಾಲ್ಕಾ. ಆನಿ ಜೀರೆಂ, ಸಾಸಮ, ಸುಕ್ಕಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ, ಫಣ್ಣಾ ಪಾಲ್ಲ್ಯೊ ಘಾಲ್ನು ಫಣ್ಣ ದಿವಕಾ. ಜಾವಕಾ ಜಾಲಯಾರಿ ಕೊತ್ತಂಬರೆ ಪಾಲ್ಲೆ ಬರಶಿ ಪಿವಾಯಾ ಕಾಂದೆ ಕೊಚ್ಚೊಲು ಸಹಿತ ಘಾಲಯೇತ.

123. ಬಿರಂಡಾ ಸಾರು

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೇಲೆ ಸಾಮಾನು : ಬಿರಂಡಾ ಸ್ವಾಲ – ಸಾತ ಕುಡ್ಕೊ, ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ – 2–3, ಗೋಡ ಆನಿ ಮೀಟ – ರುಚೆಕ ತಕೀತ.

ಫಣ್ಣಾಕ : ತೆಲ್ಲಿ, ಸಾಸಾಂವ, ಜೀರೆಂ, ಕಢ್ಯಾ ಪಾಲೆಂ, ಸುಕ್ಯೊ ಮಿರ್ಸಾಂಗ.

ಕೊರಚೆ ವಿಧಾನ : ಬಿರಿಂಡಾ ಸ್ಸಾಲಿ ಧುವ್ನು ದವರಾ. ತಿಸಾಣ್ನಾಂತು 2 ಕಪ್ ಉದ್ದಾಕ ಘಾಲ್ನು ಗ್ಯಾಸಾರಿ ದವರುಂಕು. ತಾಕ್ಕಾ ದೂಂವ್ನು ಘೆತ್ತಿಲೆ ಬಿರಿಂಡಾ ಸ್ಸಾಲಿ ಘಾಲ್ನು ಕತ್ಕತೊ ಉಕಡುಂಕು ದವರಾ. ತಿಸಾಗ್ಗ ದೆಂವ್ತೊಂಚು ಪಿಷ್ಟ ಜಾಗಿರಿ ಸಾಣ್ನಾಂತು ಹಿಂಗ ಬೋಳ್ನು ಬರಂವುಂಕು. ಘಾಳ್ನು, ತಾಕ್ಕಾ ಪಚ್ಚಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ ಘಾಲ್ನು ಪರತ ಗ್ಯಾಸಾರಿ ದವರುಂಕು ಕತ್ಕತೊ ಹಾಡೆಯಾ. ಮಿರ್ಸಾಂಗ ಪಿಷ್ಟ ಜಾಗಿರಿ ತಾಕ್ಕಾ ಮೀಟು, ಗೋಡ ಘಾಲ್ನು, ಹಾಂಗ ಕತ್ಕತೊ ಆಯಿಲ ಜಾಗಿರಿ ಸಕಲ ದೆಂವ್ತೊಂಚು ಫಣ್ಣ ದಿಯಾ.

ಹೇ ಬಿರಿಂಡಾ ಸಾರಾಕ ಜಾಯ್ಕಾ ಜಾಲಯಾರಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚೊ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಧೀ, ಅರ್ಧ ಚಮಚೊ ಜೀರೆಂ, ದೋನ ಚಮಚೊ ಸೋಂಯು ಘಾಲ್ನು ವಾಟುನ್ನು ತಾಕ್ಕ ಘಾಲ್ನು ಕತ್ಕತೊ ಹಾಡೆಯಾತ್ತಾರಿ ಅನೇಕ ಸಮುರ್ಣಾ ದಾಟ ಸಾರು ಜಾತ್ತಾ. ನಾ ಜಾಲಯಾರಿ ಬಿರಿಂಡಾ ಸ್ಸಾಲಿ ಧುವ್ನು ತಿಂಬುತ ಘಾಲಾ. ತಿಂಬು ಜಾಗಿರಿ ಸಾಣ್ನಾಂತು ಬರಂವುಂಕು. ಘಾಳ್ನು, ತಾಕ್ಕಾ ತರ್ನೆ ಮಿರ್ಸಾಂಗ, ಕೊತ್ತಂಬರೆ ಪಾಲ್ಲೆ ಕೊಚ್ಚುನು. ರುಚೆಕ ತಕೀತ ಗೋಡ, ಮೀಟು ಘಾಲಯಾರಿ ಏವಗಾ ಪದ್ದ ಓವಾಕ ಜಾತ್ತಾ. ಹೇ ಖಾಂಯು ಜೂನ ಕೊರಕಾ ಮ್ಹಣು ನಾ.

124. ಲಿಂಬಿಯಾ ಸಾರು

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೇಲೆ ಸಾಮಾನು : ತೊರಿದಾಳಿ - 1 ಕಪ್, ಪಚ್ಚಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ - 4-5, ಜೀರೆ-1/2 ಚಮಚೆ, ಸೋಂಯು -2ಚಮಚೆ, ಲಿಂಬಿಯೊ- 2, ಕೊತ್ತಂಬರೆ ಪಾಲ್ಲೊ- 1ಮುಷ್ಟಿ, ಕಢ್ಯಾ ಪಾಲ್ಲೊ- 2ಪಾತ್ತಿ, ಲೊಸೋಣು- 4-5 ಬಿಯೊ, ಫಣ್ಣಾಕ ಜೀರೆ, ಸಾಸಮ ತ್ಯಾಲ ಆನಿ ರುಚೆ ತಕೀತ ಮೀಟು.

ಕೊರಚೆ ವಿಧಾನ : ತೊರಿದಾಳಿ ಧುವ್ನು ಕುಕ್ಕರಾಂತು ದವ್ರೋನ್ ಸಿಜೊವ್ನು ಘೆಯ್ಯಾ, ಮ್ಯಾಶ್ ಕೋರ್‍ನು ಘೆಯ್ಯಾ, ಜೀರೆಂ, ಸೋಂಯು,

ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ, ಹೆಂ ಪುರಾ ಒಟ್ಟು ಕೋರ್ರು್ನ ವಾಟ್ಟಿಯಾ.ಮಾಗಿರಿ ಕಾಯ್ಲಿಂತು ತ್ಯಾಲ ಘಾಲ್ನು ಹರವೆ ವಾಸು ವಚ್ಚೆ ಪರಂತ ಬಾಜ್ಜೊನು ಘೆಯಾ. ಮ್ಯಾಶ್ ಕೋರ್ರು್ನ ಘೆತ್ತಿಲೆ ದಾಳಿ ಘಾಲನು ಲಿಂಬಿಯಾ ರೋಸು ಕೊತ್ತಂಬರೆ ಪಾಲ್ಲೊ ಘಾಲ್ನು ಖತ ಖತ ಹಾಡಯಾ. ಏಕ ದೌಲೆಂತು ತ್ಯಾಲ ಘಾಲ್ನು ತಾಕ್ಕ ಸಾಸಮ ಘಾಲ್ನು, ಪೂಟ್ಲೆ ಮಾಗಿರಿ ಜೀರೆ, ಲೊಸೋಣಿ ಫಣ್ಣಾ ಪಾಲ್ಲೊ ಘಾಲ್ನು ಫಣ್ಣ ದಿಯಾ.

125. ಜುಣಕಾ

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೇಲೆ ಸಾಮಾನು : ಚ್ಣಣೆ ಪೀಟ –1/2 ಕಪ್, : ಪಿವಾಯಾ ಕಾಂದೊ – 1, ಜೀರೆಂ – 1/2 ಚಮಚೊ, ಸಾಸಮ – 1/2 ಚಮಚೊ, ತಾಕ – 2 ಕಪ್, ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ – 2, ತ್ಯಾಲ – 3ಚಮಚೊ, ಮೀಟ – ರುಚೆಕ ತಕೀತ, ಫಣ್ಣಾ ಪಾಲ್ಲೊ – 2ಪಾತ್ತಿ, ಕೊತ್ತಂಬರೆ ಪಾಲ್ಲೊ – ಥೊಡೆಚಿ.

ಕೊರಚಿ ವಿಧಾನ : ಪಿವಾಯಾ ಕಾಂದೊ ಧೂವ್ನು ಸಪೂರ ಜಾವ್ನು ಸಿಂದೂನು ಘೆಯಾ. ಚ್ಣಣೆ ಪೀಟ ತಾಕ್ಕಾಕ ಘಾಲ್ನು ಗಾಂಟಿ ಜಾಯ್ನಾ ತಶ್ಶಿ ಕರಡೂನು ಘೆಯಾ. ಏಕ ಕಾಯ್ಲಿಂತು ತ್ಯಾಲ ಘಾಲ್ನು ಸಾಸಮ, ಜೀರೆಂ, ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗೆ ಕೊಚ್ಚೊಲು, ಫಣ್ಣಾ ಪಾಲ್ಲೊ ಘಾಲ್ನು, ಕಾಂದೊ ಘಾಲ್ನು ಬಾಜ್ಜೊನು; ಫಣ್ಣ ಕೋರ್ನು ಘೆಯಾ. ತಾಕ್ಕಾ ಕರಡೂನು ಘೆತ್ತಿಲೆ ಚ್ಣಣೆ ಪೀಟ ರೊಕೋನು ಆನಿ ದೋನ ಕಪ್ ಉದ್ದಾಕ, ಮೀಟ ಘಾಲಾ. ಚಾಳತಾ ಉರಾ, ಮೂಳಾಕ ಲಾಗ್ಗನಾ ತಶ್ಶಿ ಪೊಳೊನು ಘೆಯಾ. ಜಾವ್ಕಾ ಜಾಲ್ಯಾರಿ ಆನ್ನಿಕೆ ದೋನ ಕಪ್ ಉದ್ದಾಕ ಘಾಲ್ನು ಘೆಯಾ. ಸಮ ಕತ್ಕತೊ ಆಯ್ಲು ಮಾಗಿರಿ ಸಕಲ್ ದೆವ್ರೋರ್ನು ಕೊತ್ತಂಬರೆ ಪಾಲ್ಲೆ ಕೊಚ್ಚೊಲು ಘಾಲಾ. ತಾಜ್ಜ ಬದಲಾಕ ಚಿಂಚಾಂಬಾ ಉದ್ದಾಕ ಘಾಲಯಾರಿ ಚಲ್ತಾ. ಏಕ್ಸೂರು ಗೋಡ ಜಾವ್ಕಾ ಜಾಲ್ಯಾರಿ ಘಾಲ್ನು ಘೆವ್ಯೇತ.

126. ತೋರಿದಾಳಿ ಆನಿ ಮೂಗಾದಾಳಿ ತೋಂಯ

ಜಾಪಕಾ ಜಾಲೇಲೆ ಸಾಮಾನು : ತೋರಿ ದಾಳಿ - ದೋನ ಮುಷ್ಟಿ, ಮೂಗಾದಾಳಿ - ಅರ್ಧ ಕಪ್. ಹಳ್ಳಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ -4, ಲಿಂಬಾದೆಲೊ -ಅರ್ಧ. ಲೊಸೊಣಿ - ಸಾನ ಏಕ ಕಾಂದೊ. ಹಳ್ದಿ ಪಿಟ್ಟ - 2ಚಿಟ್ಕಿ, ಸಾಸಮ -ಅರ್ಧ ಚಮಚೊ, ತ್ಯಾಲ - 4ಚಮಚೊ. ಘಣ್ಣಾ ಪಾಲೊ -1ಪಾತ್ರಿ. ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಪಾಲೊ - ಏಕ ಮುಷ್ಟಿ. ಮೀಟ - ರುಚೀಕ ತಕೀತ.

ಕೊರಚೆ ವಿಧಾನ : ದೊನ್ನೀ ಸಮಾಯಿಕೆ ದಾಳಿ ಧುವ್ನು. ಹಳ್ದಿ ಪಿಟ್ಟ ಘಾಲ್ನು ಶಿಜೊವ್ನು ಘೆಯಾ. ಮಾಗಿರಿ ತಾಕ್ಕಾ ಮೀಟ ಘಾಲ್ನು ಕಸ್ಕೊನ ಪಾಡೆಯಾ. ಲೊಸೊಣಿ ದಾಡ್ಡೊವ್ನು ಘೆಯಾ. ಹಳ್ಳಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ - ಸಿಗೊಳ್ನು ಘೆಯಾ. ಏಕ ಆಯ್ದಣಾಂತು ತ್ಯಾಲ ಘಾಲ್ನು ಸಾಸಮ, ಲೊಸೊಣಿ, ಹಳ್ಳಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ, ಘಣ್ಣಾ ಪಾಲೊ ಪಕ್ಕಾ ಮಾರ್ಕಶಿ ಏಕ ಘಾಲ್ನು ಘಣ್ಣ ತಯಾರ ಕೋರ್ಯಾ. ಶಿಜೊವ್ನು ದವರ್ಲೆ ದಾಳಿಕ ಘಾಲಾ. ಸಕಲ ದೆಂವಲೆ ಮಾಗಿರಿ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಪಾಲೊ ಘಾಲ್ನು, ಲಿಂಬಿಯಾ ರೋಸು ಪಿಳಾ.

127. ಮಿರ್ಯ್ಯಾಕಣಾ ರಸಂ

ಜಾಪಕಾ ಜಾಲೆಲೆ ಸಾಮಾನು : ತೋರಿ ದಾಳಿ –ಅರ್ಧ ಕಪ್, ಜೀರೆಂ –ದೇಡ ಚಮಚೊ, ನಾರ್ಲ್ಲಾ ಸೋಂಯು - 2ಚಮಚೊ, ಚಿಂಚಾಂಬಾ ದಾಟ ರೋಸು - 3ಚಮಚೊ, ಮಿರ್ಯ್ಯಾ ಕಣ –8, ಹಿಂಗು – 2 ಚಿಟ್ಕಿ, ಸುಕ್ಕೆ ಮಿರ್ಸಾಂಗ –5, ಗೋಡ - ಸುಪಾರಿ ತಿತ್ಲೊ, ಹಳ್ದಿ ಪಿಟ್ಟ – ದೋನ ಚಿಟ್ಕಿ, ಕೊತ್ತಂಬರೆ ಪಾಲ್ರೆ ಕೊಚ್ಚೊಲು - 1ಮುಷ್ಟಿ, ಘಣ್ಣಾ ಪಾಲೊ - 1ಪಾತ್ರಿ, ಸಾಸಮ - ಅರ್ಧ ಚಮಚೊ, ತ್ಯಾಲ – 2ಚಮಚೊ. ಮೀಟ- ರುಚೀಕ ತಕೀತ.

ಕೊರಚೆ ವಿಧಾನ : ಹಿಂಗು ತೆಲ್ಲಾಂತು ಭಾಜೊನು ಘೆಯಾ. ಜೀರೆಂ, ಮಿರೆಂ, ಮಿರ್ಸಾಂಗ ತ್ಯಾಲ ಘಾಲನಾಶಿ ಭಾಜ್ನಾರ್ಯಾ ತಾಕ್ಕಾ

ಹೀಂಗು ಘಾಲ್ನು ಪಿಟ್ಟಿ ಕೋರ್ನು ಘೆಯಾ. ಮಾಗಿರಿ ಸೋಯಿ ವಾಟ್ಟುನು ಘೆಯಾ. ತೋರಿದಾಳಿ ಧೂವ್ನು ಸಿಜ್ಜೊನು ಘೆಯಾ. ಸಿಜ್ಜೆಲೆ ತೋರಿದಾಳಿಕ ವಾಟ್ಟುನು ಘೆತ್ತಿಲೆ ಸೋಯಿ, ಪಿಟ್ಟಿ, ಹಳ್ದಿ ಪಿಟ್ಟಿ, ಮೀಟ ಆನಿ ಏಕ ಕುಡ್ಕೊ ಗೋಡ ಘಾಲ್ನು ಕತ್ಕತೊ ಹಾಡೆಚಾಕ ದವರಾ. ಸಕಲ ದವರಲ ಮಾಗಿರಿ 4 ಪಾನ ಫಣ್ಣಾ ಪಾಲ್ಲೊ ಆನಿ ಕೊತ್ತಂಬರೆ ಪಾಲ್ಲೊ ಘಾಲಾ. ತಾಕ್ಕಾ ಸಾಸಮ ಆನಿ ಫಣ್ಣಾ ಪಾಲ್ಲೆ ಫಣ್ಣ ದಿಯಾ.

128. ಚಿಂಚಾಂಬಾ ಜಿಗಳಿ

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೆಲೆ ಸಾಮಾನು : ಚಿಂಚಾಂಬ – ಏಕ ಕಪ್, ಜೀರೆಂ –ಅರ್ಧ ಚಮಚೊ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಭಿ – 1/2 ಚಮಚೊ, ಮಿರ್ಸಂಗೆ ಪಿಟ್ಟಿ – 2ಚಮಚೊ, ಗೋಡ – 1/2 ಕಪ್. ಮೀಟ – ರುಚೆಕ ತಕೀತ.

ಕೊರಚಿ ವಿಧಾನ : ಜೀರೆಂ ಆನಿ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಭಿ ಪಿಟ್ಟಿ ಕೋರ್ನು ಘೆಯಾ. ಚಿಂಚಾಂಬ ಆನಿ ಗೋಡ ಒಟ್ಟು ಕೋರ್ನು ಗುದ್ದೊನು ಘೆಯಾ. ತಾಕ್ಕಾ ಜೀರೆಂ, ಕೊತ್ತಂಬರೆ ಪಿಟ್ಟಿ, ಮಿರ್ಸಾಂಗೆ ಪಿಟ್ಟಿ, ಮೀಟ ಘಾಲ್ನು ಆನೇಕ ಪಂತಾ ಗುದ್ದೊನು ಘೇವ್ನು ಸಾನ್ಸಾನ ಉಂಡೊಶಿ ಕೋರ್ನು ಚರಡುವಾಂಕ ಖಾವಚಾಕ ದಿವಯೆತ. ಹುಬ್ಬಿ ದಿಕ್ಕಾಚೆ ಚಿಂಚಾಂಬ ಚಿಕ್ಕೆ ಗೋಡ ಆಸತಾ. ಪ್ರತಿ ವರ್ಷ ನವೀನ ಆಮಸಣಿ ಆಯ್ಲು ಸತಾ ಹಾಂಗಾ ಲೋಕ ಅಶ್ಶಿ ಕೊರ್ನು ಚರ್ಡುವಾಂಕ ದಿತ್ತಾತಿ. ಜವಣಾಕ ಸತಾ ವಾಪರ್‍ಯೆತ.

129. ಟೊಮೆಟೊ ರಸಂ

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೆಲೆ ಸಾಮಾನು :ಟೊಮೆಟೊ ಪಿಕ್ಕಲೆ–3, ಲೊಸೋಣು– 4–5 ಬಿಯೊ. ಚಿಂಚಾಂಬ ಉದ್ದಾಕ – ಏಕ ಚಮಚೊ. ಜೀರೆಂ – ಅರ್ಧ ಚಮಚೊ. ಸಾಸಮ – 1/2 ಚಮಚೊ. ಮಿರ್ಸಂಗೆ ಪಿಟ್ಟಿ – 2ಚಮಚೊ. ಫಣ್ಣಾ ಪಾಲ್ಲೊ– 2ಪಾತ್ತಿ ಹಿಂಗು – 1ಚಿಟಿಕಿ ಮೀಟ – ರುಚೆಕ ತಕೀತ. ಕೊತ್ತಂಬರೆ ಪಾಲ್ಲೊ – 2ಕಾಡ್ಡಿ.

ಕೊರಚೆ ವಿಧಾನ : ಪಿಕ್ಲೆಲಿ ಟೊಮೆಟೊ ಹಾಂಗಾ ಹಾಡ್ನು, ಧುವ್ನು, ಪೇವ್ನು. ಏಕ ತೊಪ್ಪಾಂತು ಥೊಡೆ ಉದ್ಕಾಕ ಘಾಲ್ನು, ಸಗಳಿ ಟೊಮೆಟೊ ಸಿಜ್ಜೆಕ ಘಾಲಾ. ಪಿಷ್ಟ ಮಾಗಿರಿ ತ್ಯಾಲ ಕಾಡ್ನು, ಸಾಲ್ಪಾಂತು ಚಿರಡೂನ ಘೆವಯಾ. ತಾ ಮಿಕ್ಸಿಂತು ಘಾಲ್ನು ವಾಟ್ಟುನು ಪಿಕಲ್ಲಾಲಿ ಅಸ್ಸಿಲಾ. ತಾಕ್ಕಾ ದೋನ ಕಪ್ ಉದ್ಕಾಕ ಘಾಲ್ನು ಘೆವಯಾ. ಮಾಗಿರಿ ಚಿಂಚಾಂಬಾ ಉದ್ಕಾಕ ಸೇರ್ದುನು; ಲೊಣಸಣ ಬೀ ಘಾಲ್ನುನು ಘಾಲಾ. ತಾಜ್ಯ ರಂಡಡ ಕಡ್ಡತೊ ಹಾಡೆಟಾಕ ದವರಾ. ದೋನ ಕಡ್ಡೆಟ ಅಂದ್ಧ ಕೊಪ್ಪೆ ಮಿರ್ಸಾಗೆ ಪಿಟ್ಟ ಆನಿ ಮೀಟ ಘಾಲ್ನು ಕೊಗ್ಗು ದಿವಯಾ. ಕಿತ್ತಂಬರಿ ಪಾಲ್ಲೊ ಧೂವ್ನು, ದೋಂಡ್ನು ತಾಕ್ಕಾ ಘಾಲಾ. ಏಕ ದೌಲಿಂತು ತ್ಯಾಲ, ಸಾಸಮ, ಜೀರೆಂ, ಫಣ್ಣಾ ಪಾಲೊ, ಹೀಂಗು ಘಾಲ್ನು ಫಣ್ಣ ದಿವಯಾ.

130. ಟೊಮೆಟೊ ರಸಂ-2

ಜಾಯಿತಾ ಜಾಲೆಲೆ ಸಾಮಾನು : ಟೊಮೆಟೊ -3, ಒಸಾರಿಯಾ ಕಾಂದೊ-1, ನಾರ್ಲ್ಲಾ ಸೋಯಿ - 2ಚಮ್ಚೆ, ಲೊಸಣೆ ಕಾಂದೊ - 1, ಜೀರೆಂ -ಅರ್ಧ ಚಮ್ಚೆ, ಸಾಸಮ -ಅರ್ಧ ಚಮ್ಚೆ, ಫಣ್ಣಾ ಪಾಲ್ಲೊ -1, ತ್ಯಾಲ - 4ಚಮ್ಚೆ, ರುಚಿಕ ತಕೀತ ಮೀಟ.

ಕೊರಚೆ ವಿಧಾನ : ಟೊಮೆಟೊ ಆನಿ ಒಸಾರಿಯಾ ಕಾಂದೊ ದೊನ್ನು ಸಿಂದೂನು ಘೆಯಾ. ಏಕ ಕಾಯ್ಲಿಂತು ಥೊಡೆ ತ್ಯಾಲ ಘಾಲ್ನು ತಾಪಟಾಕ ದವರಾ. ತಾಕ್ಕಾ ಒಸಾರಿಯಾ ಕೊಚ್ಚೊಲು ಘಾಲಾ. ತ್ಯಾ ರಾಜ್ವೊನು ಯತ್ತ ಮ್ಹುಣತನಾ ಟೊಮೆಟೊ, ಸೋಯಿ ಘಾಲ್ನು ರಾಜ್ವೊನು ಘೆಯಾ. ಮಾಗಿರಿ ಮಿಕ್ಸಿಂತು ವಾಟ್ಟುನು ಘೆಯಾ. ತ್ಯಾ ಏಕ ತೊಪ್ಪಾಂತು ಕಾಡ್ನು, ತುಮ್ಕಾ ಕಿತ್ಲೆ ಪಾತ್ತಳ ಜಾವ್ಕಾಕಿ ತಿತ್ಲೆ ಪಾತ್ತಳ ಕೋರ್ನು ಘೆಯಾ. ತಾಕ್ಕಾ ಮಿರ್ಸಾಂಗೆ ಪಿಟ್ಟ ಘಾಲ್ನು, ಕಡ್ಡತ ಹಾಡೆಯಾ. ಮಾಗಿರಿ ತಾಕ್ಕಾ ತ್ಯಾಲ, ಸಾಸಮ, ಜೀರೆಂ, ಲೊಸೊಣು ಆನಿ ಫಣ್ಣಾ ಪಾಲ್ಲೊ ಘಾಲ್ನು ಫಣ್ಣದಿಯಾ. ಉತ್ತರ ಕರ್ನಾಟಕಾಂತು ಲಿಂಗಾಯತ ಲೋಕು ಪಂಪ್ಲಿಚ ಫಣ್ಣ ಘಾಲ್ನು ಕಡ್ಡತೊ ಹಾಡೆಟಾಕ ದವರ್ತಾತಿ.

131. ಬಟಾಟಿ ತೋಯ

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೆಲೆ ಸಾಮಾನು : ಬಟಾಟೊ – 3, ಸಾನ ಚ್ವಣೊ – 1/2 ಕಪ್, ಟೊಮೆಟೊ –1, ತರ್ನಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ – 3–4, ತ್ಯಾಲ – 2ಚಮಚೊ, ಸಾಸಮ – 1/2 ಚಮಚೊ, ಹೀಂಗು – ಸಾನ ಕುಡ್ಕೊ, ಫಣ್ಣಾ ಪಾಲ್ಲೊ – 1ಪಾತ್ತಿ, ರುಚೆಕ ತಕೀತ ಮೀಟ.

ಕೊರಚಿ ವಿಧಾನ : ಚ್ವಣೊ ತಿಂಬತ್ ಘಾಲ್ನು ಘೆಯಾ. ತಿಂಬ್ಲ ಮಾಗಿರಿ ಸಿಜ್ಲೊನು, ವಾಳ್ನು ಘಾಲಾ. ಬಟಾಟೊ ಸಿಜ್ಲೊನು; ಪುಡ್ಡಿ ಕೋರ್ನು ಚ್ವಣೆ ನಿಶೆಕ ಘಾಲಾ. ಧೂವ್ನು ಸಿಂದೂನು ಘೆತ್ತಿಲೆ ಟೊಮೊಟೊ ಕೊಚ್ಚೊಲು, ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗೆ ಚೂರು ತಾಕ್ಕ ಘಾಲ್ನು ಕತ್ಕತೊ ಹಾಡೆಯಾ. ಮಾಗಿರಿ ತಾಕ್ಕಾ ತ್ಯಾಲ, ಸಾಸಮ, ಫಣ್ಣಾ ಪಾಲ್ಲೊ, ಸುಕ್ಕೆ ಮಿರ್ಸಾಂಗ ಘಾಲ್ನು ಫಣ್ಣ ದಿಯಾ. ವಯಲ್ಯಾನ ಹೀಂಗು ಕರಡೂನು ಉದ್ದಾಕ ಘಾಲಾ.

132. ತಾಕ್ಕಾ ಖಡಿ

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೆಲೆ ಸಾಮಾನು : ತಾಕ – 4ಕಪ್, ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ – 3, ಲೊಸಣಿ – 1ಕಾಂದೊ, ರುಚೆಕ ತಕೀತ ಮೀಟ.

ಕೊರಚಿ ವಿಧಾನ : ತಾಕ ಏಕ ಆಯ್ದನಾಂತು ಘಾಲ್ನು ತಾಕ್ಕಾ ರುಚೆಕ ಮೀಟ ಘಾಲ್ನು ದವರಾ. ಏಕ ದೌಲೆಂತು ತ್ಯಾಲ ಘಾಲ್ನು ಲೊಸೊಣಿ ದಾಡ್ಡೊನು ಘೇವ್ನು ತಾಕ್ಕಾ ಘಾಲಾ. ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗೆ ಕೊಚ್ಚೊಲು ಘಾಲ್ನು ಪಣ್ಣ ದಿಯಾ. ಹಾಕ್ಕ ಜಾವ್ಕಾ ಜಾಲ್ಯಾರಿ ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗೆ ಬದಲಾಕ ಸುಕ್ಕೆ ಮಿರ್ಸಾಂಗ ಭಿ ಘಾಲ್ನು ಘೆವ್ಯೇತ.

133. ಆಲ್ಲೆ ತಾಕ್ಕಾ ಖಡಿ

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೆಲೆ ಸಾಮಾನು : ತಾಕ – 4ಕಪ್, ಕೊತ್ತಂಬರೆ ಪಾಲ್ಲೊ – 1ಕಾಟು, ಆಲ್ಲೆ – 1ಚೂರು, ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ –4, ರುಚೆಕ ತಕಿತ ಮೀಟ.

ಕೊರಚಿ ವಿಧಾನ : ಕೊತ್ತಂಬರೆ ಪಾಲ್ಲೊ ಧೂವ್ನು, ಕೊಚ್ಚೊಲು ಕೋರ್ನು ಘೆಯಾ. ಆಲ್ಲೆ ಕೆರಸೂನು ಧೂವ್ನು ಘೆಯಾ. ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ ಧೂವ್ನು ಪೂರಾ ಮಿಕ್ಸೆಂತು ಘಾಲ್ನು ವಾಟ್ಲೊನು ಕಾಡಾ. ಗಾಳ್ನು ತಾಜ್ಜೆ ರೋಸು ಕಾಡಾ. ತುದ ಕೋರ್ನು ಘೇವ್ನು ದವರೂನು ಘೆತ್ತಿಲೆ ತಾಕ್ಕಾಕ ತ್ಯಾ ರೋಸು

ಘಾಲಾ. ಮೀಟ ಘಾಲ್ನು ಪಾಂಚ್ನ ಪಾಲೆಂ ಚಿಟ್ಟೆ ಸಾಕ್ಕಿ ಕೊಂಯ್ಯಾ ದವರಾ.

134 ತಾಕ್ಕಾ ಕಢಿ -2

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೆಲೆ ಸಾಮಾನು : ಗಾಜ್ರಿ ಕೊಂಯ್ಯಾ ದೊಂಡು - 1ಕಪ್, ತಾಕ - 4ಕಪ್, ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ - 4, ಅಲ್ಲೆತುಕ್ಡೊ - 1ಇಂಚ್, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಪಾಲ್ಲೆ ಕೊಚ್ಚಿಲ್ಲೆಲಿ - 2ಚಮಚೆ, ಕರ್ಬೇವು ಪಾಲೆಲ್ಲಿ - 1ಮುಷ್ಟಿ ಸಾಸಮ - 1/2 ಚಮಚೆ, ಜೀರೆಂ - 1/2 ಚಮಚೆ, ಹಿಂಗು - 1ಚಿಟಿಕೆ, ಹಳ್ದಿ ಪಿಟ್ಟಿ - 2ಚಿಟಿಕೆ

ಕೊರಚೆ ವಿಧಾನ : ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ ಕೊಚ್ಚಿಲ್ಲೆಲಿ ಕೊಂಯ್ಯಾ ದವರಾ. ಅಲ್ಲೆ ಕ್ಯಾಲಿ ಕಾಡ್ನು ಕೊಚ್ಚಿಲ್ಲೆಲಿ ಕೊಂಯ್ಯಾ ದವರಾ. ತಾಕ ಆನಿ ಕೊಂಯ್ಯಾ ದೊಂಡು ಒಟ್ಟ್ಯಾನ ದವರಾ. ತಾಕ್ಕಾ ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ ಕೊಚ್ಚಿಲ್ಲೆಲಿ, ಅಲ್ಲೆ ಕೊಚ್ಚಿಲ್ಲೆಲಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಪಾಲ್ಲೆ ಕೊಚ್ಚಿಲ್ಲೆಲಿ ಘಾಲ್ನು ಹಾಸಾ. ಮಾಗಿರಿ ತ್ಯಾಲಿ, ಸಾಸಮ, ಜೀರೆಂ, ಹಿಂಗು, ಹಳ್ದಿಪಿಟ್ಟಿ, ಕರ್ಬೇವಾಪಾಲೆಲ್ಲಿ ಘಾಲ್ನು ಫಣ್ಣ ದಿಯಾ. ತಾಕ್ಕ ಅಲ್ಲೆ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಪಾಲೆಲ್ಲಿ, ವಲ್ಲಿಮಿರ್ಸಾಂಗ ವಾಟ್ನು ದೋನಿ ಕಾಡ್ನು ಘಾಲ್ನ್ಯಾಂಚಿ ಚಲ್ಲಾ.

135. ತಾಕ್ಕಾ ಕಢಿ -3

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೆಲೆ ಸಾಮಾನು : ತಾಕ - 2ಕಪ್, ಪೊರ್ಟ್ಸೊತ್ತಿಪಾಳ - 2ಚಮಚೊ, ಅಲ್ಲೆ -1ಇಂಚ್, ಸೋಂಯಿ - 2ಚಮಚೊ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಪಾಲೆಲ್ಲಿ - 1ಮುಷ್ಟಿ, ಲೊಸೊಣು - 5 ಬೀ, ಜೀರೆಂ - 1/2 ಚಮಚೊ, ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ -3, ಹಳ್ದಿ ಪಿಟ್ಟಿ - 1ಚಿಟ್ಕಿ, ಸಾಸಮ - 1/2 ಚಮಚೊ, ತ್ಯಾಲಿ - 2ಚಮಚೊ, ಮೀಟ - ರುಚಿಕ ತಕೀತ.

ಕೊರಚೆ ವಿಧಾನ : ಸೋಂಯಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಪಾಲೆಲ್ಲಿ, ಪೊರ್ಟ್ಸೊತ್ತಿ ಪಾಳ, ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ, ಅಲ್ಲೆ ಉದ್ಕಾಕ ಘಾಲ್ನು ವಾಟ್ನು ದವರಾ. ಅಪಿ ಗಾಳ್ನು ತಾಕ್ಕ ರೋಸು ಕಾಡ್ನು ತಾಕ್ಕಾಕ ಮಿಕ್ಸ್ ಕರಾ. ತ್ಯಾಲಿ, ಲೊಸೊಣು, ಸಾಸಮ, ಜೀರೆಂಚಿ ಫಣ್ಣ ದಿಯಾ. ಮೀಟ ಘಾಲಾ.

136. ಫಣ್ಣಾ ಪಾಲ್ಲೆ ಸಾರು

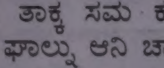
ಜಾವಕಾ ಜಾಲೆಲೆ ಸಾಮಾನು : ಫಣ್ಣಾ (ಕರಬೇವಾ) ಪಾಲ್ಲೊ – 5 ಪಾತ್ತಿ, ಚಿಂಚಾಂಬ – ಲಿಂಬಿಯಾ ತಿತ್ಲ ವ್ಹೊಡು, ಜೀರೆಂ – 1/2 ಚಮಚೊ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ – 1/2 ಚಮಚೊ, ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ –2, ಮೀರ್‍ಯಾ ಕಣ – 6, ಹಳ್ದಿ ಪಿಟ್ಟಿ –ಚಿಟ್ಕಿ, ತ್ಯಾಲ – 2ಚಮಚೊ, ಸೋಯಿ – 2 ಕಾಂತಾಣಿ. ಮೀಟ ಆನಿ ಗೋಡ – ರುಚೆಕ ತಕೀತ.

ಕೊರಚೆ ವಿಧಾನ : ಮೀರ್‍ಯಾಕಣ, ಜೀರೆಂ, ಕೊತ್ತೊಂಬರಿ ಬಾಜ್ಜೊನು ಘೆಯಾ. ಫಣ್ಣಾ ಪಾಲ್ಲೊ ಉರಬೂನು ಕಾಣು, ಧೂವ್ನು ಘೆಯಾ. ಹೇ ಪೂರಾ ಮಿಕ್ಸಿಂತು ಘಾಲ್ನು ವಾಟ್ಟಿಯಾ. ಕಾಡ್ನು, ಜಾವ್ಕಾ ಜಾಲ್ಯಾರಿ ಥೊಡೆ ಉದ್ದಾಕ ಘಾಲ್ನು ರಾನ್ನಿರಿ ದವರೂನು, ಹಳ್ದಿ ಪಿಟ್ಟಿ, ಗೋಡ, ಮೀಟ ಘಾಲ್ನು ಕತ್ಕತೊ ಹಾಡೆಯಾ. ಜಾವ್ಕಾ ಜಾಲ್ಯಾರಿ ಹೇ ಗಾಳ್ನು ಘೆತಲ್ಯಾರಿಚಿ ಚಲ್ತಾ. ಕಡೇರಿ ತಾಕ್ಕಾ ಸಾಸ್ಮ ಫಣ್ಣ ದಿಯಾ.

137. ದಾಲ್ (ಗುಜರಾತಿ)

ಜಾವಕಾ ಜಾಲೆಲೆ ಸಾಮಾನು : ತೋರಿ ದಾಳಿ – 1ಕಪ್, ಜೀರೆಂ – 1/2 ಚಮಚೊ, ಸಾಸಮ – 1/2 ಚಮಚೊ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ – 1ಚಮಚೊ, ಲೊಸೋಣು – ಸಾನ 1 ಕಾಂದೊ, ಹಳ್ದಿ ಪಿಟ್ಟಿ – 2ಚಿಟ್ಕಿ, ಹೀಂಗು – ಸಾನ ಕುಡ್ಕೊ, ಫಣ್ಣಾ ಪಾಲ್ಲೊ – 1ಪಾತ್ತಿ, ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ – 3–4., ಚಕ್ಕೆ – 1ಚೂರು, ಕೊತ್ತಂಬರೆ ಪಾಲ್ಲೊ – 4 ಕಾಡ್ಡಿ, ಚಿಂಚಾಂಬ – ಲಿಂಬಿಯಾ ತಿತ್ಲೆ ವ್ಹಡ, ತ್ಹೂಪ – 2ಚಮಚೊ, ಮೀಟ – ರುಚೆಕ ತಕೀತ,

ಕೊರಚೆ ವಿಧಾನ : ತೋರಿದಾಳಿಕ ಥೊಡೆ ಹಳ್ದಿಪಿಟ್ಟಿ ಘಾಲ್ನು ಸಿಜ್ಜೊನು ಘೆಯಾ. ಚಾರಿ ಸೀಟಿ ಕಾಡಾ. ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಬಾಜ್ಜೊನು ಪಿಟ್ಟಿ ಕೋರ್ನುು ಘೆಯಾ. ಗ್ಯಾಸಾರಿ ಏಕ ಕಾಯ್ಲಿ ದವ್ರೋರ್ನು, ತಾಕ್ಕಾ ತ್ಹೂಪ ಘಾಲ್ನು, ಸಾಸಮ, ಜೀರೆಂ, ಹೀಂಗು ಆನಿ ಫಣ್ಣಾ ಪಾಲ್ಲೊ ಘಾಲಾ. ತಾಕ್ಕಾ ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ ಆನಿ ಪಿಟ್ಟಿ ಕೋರ್ನು ಘೆತ್ತಿಲೆ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಘಾಲಾ. ಮಾಗಿರಿ ದಾಡ್ಡೊನು ಘೆತ್ತಿಲೆ ಚಕ್ಕೆ, ಲೊಸೋಣು ಆನಿ ಸಿಜ್ಜೊನು ಘೆತ್ತಿಲೆ ದಾಳಿ ತಾಕ್ಕಾ ಘಾಲಾ. ಆನಿ ಕತ್ಕತೊ ಹಾಡೆಯಾ. ತಾಕ್ಕಾ ವಲ್ಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗಿ, ಕೊತ್ತಂಬರೆ ಪಾಲ್ಲೊ ಘಾಲಾ. ತಾಕ್ಕ ಸಮ ಕತ್ಕತೊ ಆಯ್ಲ ಮಾಗಿರಿ ಆಮ್ಸಣಿ ರೋಸು ಆನಿ ಮೀಟ ಘಾಲ್ನು ಆನಿ ಚಾರಿ ಕತ್ಕತೊ ಹಾಡೆಯಾ.



ಸರಸ್ವತಿ ಪ್ರಭಾ ಪತ್ರಿಂಯುಂದ ಈ ತನಕ ಪ್ರಕಟವಾದ ಕೃತಿಗಳು

•1. ಎಕ್ಕಾ ಹೆಚ್ಚೆ (ಕೊಂಕಣಿ ಕಥಾ ಸಂಕಲನ) (1989)ಲೇ : ಅರ್ಡೋಳು ಸುರೇಶ ಶೆಣೈ
•2. ಧಾರವಾಡ ಜಿಲ್ಲಾ ಕೊಂಕಣಿ ಡೈರೆಕ್ಟರಿ ಭಾಗ -1.(1990) ಅರ್ಡೋಳು ಸುರೇಶ ಶೆಣೈ
•3. ಕೊಂಕಣಿ ವೃತ್ತಿ-ವ್ಯಾಪಾರಸ್ಥರ ಡೈರೆಕ್ಟರಿ ಸಂಪಾದಕ: ಅರ್ಡೋಳು ಸುರೇಶ ಶೆಣೈ
•4. ಕಾವ್ಯ ಸಂಗಮು (ಕನ್ನಡ ಕವನ ಸಂಕಲನ) (1994) ಸಂಪಾದಕ. ಆರ್. ಎಂ. ಪಾಟೀಲ
•5. ಮಗೇಲೆ ಉತ್ತರ ಲೇ: ಅರ್ಡೋಳು ಸುರೇಶ ಶೆಣೈ (2010)
•6. ಆಮಗೇಲೀ ಕೊಂಕಣಿ ಲೇ: ಶ್ರೀ ಸದಾನಂದ ಭಟ್ & ಸುರೇಶ ಶೆಣೈ
•7. ಏಕಳೀ ಮಾಯು ದೊಗ್ಗ ಪುಸ್ತ (ಕಾದಂಬರಿ) ಲೇ : ಅರ್ಡೋಳು ಸುರೇಶ ಶೆಣೈ
•8. ಗುರ್ಭಿಣಾಪಣಾ ಆನಿ ಬಾಳಾಂತಿರ ಲೇ: ಡಾ॥ ಅನುರಾಧಾ ಕಾಮತ್, ಕುಮ್ಟಾಂದ
•9. ಗೊಡ್ಡಿ –ಗೊಡಚೆಂ (ಅಡುಗೆ ಪುಸ್ತಕ) ಲೇ: ಶ್ರೀಮತಿ ಪ್ರಭಾ ಶೆಣೈ
•10. ಮಾಕ್ಕೇಕ ಆಕ್ಸಿಡೆಂಟ್ ಜಾವಚೆಂ ನಕ್ಕೋ? (ಕಥಾ ಸಂಕಲನ) ಅರ್ಡೋಳು ಸುರೇಶ ಶೆಣೈ
•11. ಕೊಂಕಣಿ ಯಕ್ಷಗಾನ ಪ್ರಸಂಗ ಲೇ: ಶ್ರೀ ವಿಶ್ವನಾಥ ಶೆಟ್ ಹಾರ್ಸಿಕಟ್ಟಾ
•12. ತಾನ್ನಿಕ (ಅಡುಗೆ ಪುಸ್ತಕ) ಲೇ: ಶ್ರೀಮತಿ ಪ್ರಭಾ ಶೆಣೈ
•13. ಕೊಂಕಣಿ ಜೋಕ್ಸ್ ಸಂ : ಅರ್ಡೋಳು ಸುರೇಶ ಶೆಣೈ
•14. ಆಮ್ಗಲೆಂ ವಿದೇಶಿ ಯಾತ್ರಾ ಲೇ : ಡಾ॥ ದೋಟಿಣಿ ಪ್ರಭು
•15. ಕೊಂಕಣಿ ಲೋಕವೇದ ಲೇ: ಶ್ರೀಮತಿ ಜಯಶ್ರೀ ನಾಯಕ, ಎಕ್ಕಂಬಿ.(2011)
16. ಏಕ ಸೊಯರಿಕ ಸೊದ್ದುನು ಪಳೆ ಲೇ : ಅರ್ಡೋಳು ಸುರೇಶ ಶೆಣೈ
•17. ವೈದ್ಯೋ ನಾರಾಯಣೋ ಹರಿ:(ನಾಟಕ) ಲೇ: ಶ್ರೀಮತಿ ವೀಣಾ ಜೋಯಿಸ್, ಮುಂಬಯಿ.
18. ರೀಣ ಕೋರ್ನು ಬಾಲ್ಯಾರಿಚ ತೂಪ ಖಾವ್ಯಾವೇ? ಮಕ್ಕಳ ಕತೆಗಳು ಲೇ : ಅರ್ಡೋಳ ಸುರೇಶ ಶೆಣೈ
•19. ವಾತ್ತಾ ಝಾಡ್ತ (ಔಷಧೀಯ ಸಸ್ಯಗಳು) ಲೇ :ರಾಮಚಂದ್ರ ಎಮ್. ಶೇಟ್, ಶಿರ್ಶಿ.
•20. ಯಕ್ಷಗಾನ ಪ್ರಸಂಗ ಪುಸ್ತಕ –1 (ಭೀಮಾರ್ಜುನರ ಕಾಳಗ & ಲವಕುಶರ ಕಾಳಗ)
21. ಆಮಗೇಲೆ ಪರಬ (ಹಬ್ಬಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಮಾಹಿತಿ) ಲೇ : ಅರ್ಡೋಳು ಸುರೇಶ ಶೆಣೈ
•22. ಪರಭೆಂ ರಾಂದಪ (ಹಬ್ಬದಡುಗೆ) ಲೇ: ಶ್ರೀಮತಿ ಪ್ರಭಾ ಶೆಣೈ
23. ಗಂಗೇಚ ಯಮುನ್ನೈಚ್ಚೈವ.. ಲೇ: ಡಾ॥ ನಾರಾಯಣ ಶೆಣೈ & ಅರ್ಡೋಳು ಸುರೇಶ ಶೆಣೈ
24. ಅಶ್ಶಿ ಜಾವಚೇ ಆಸ್ಸ (ಸತ್ಯ ಕತೆಗಳು) ಲೇ : ಅರ್ಡೋಳು ಸುರೇಶ ಶೆಣೈ
25. ಕಾವ್ಯ ಪ್ರಭಾ (ಕೊಂಕಣಿ ಕವನ ಸಂಕಲನ) ಸಂಪಾದಕ : ನಾಗೇಶ ಅಣ್ವೇಕರ.
26. ಉಪನಿಷತ್ ಪ್ರಭಾ : ಲೇ: ಕೆ. ಜನಾರ್ಧನ ಭಟ್, ಮೈಸೂರು
27. ಕೊಂಕಣಿ ಕಾವ್ಯ ಮಾಳಾ : ಶ್ರೀಮತಿ ಜಯಶ್ರೀ ನಾಯಕ್ ಯಕ್ಕಂಬಿ
28. ಸ್ವಾಮಿ ವಿವೇಕಾನಂದ ಜೀವನಾ ಘಟನಾಂ. ಲೇ: ಅರ್ಡೋಳು ಸುರೇಶ ಶೆಣೈ
29. ಸಮರ್ಪಣಾ ಲೇ : ಶ್ರೀಮತಿ ಜಯಶ್ರೀ ನಾಯಕ್, ಎಕ್ಕಂಬಿ
30. ಚಟ್ನಿ, ಸಾರು, ತಾಂಬಳಿ. ಲೇ: ಶ್ರೀಮತಿ ಪ್ರಭಾ ಸುರೇಶ ಶೆಣೈ (2015)

ಕೊಂಡು ಓದಿ ನಿಮ್ಮ ತೆರೆದ ಮನದ ಸಹಕಾರ ನೀಡಿ,
ಮತ್ತಷ್ಟು ಕೊಂಕಣಿ ಕೃತಿಗಳ ಪ್ರಕಟಣೆಗೆ ಅವಕಾಶ ಮಾಡಿ ಕೊಡಿರಿ

ಶ್ರೀಮತಿ ಪ್ರಭಾ ಶೆಣೈ ಇವರ ಪ್ರಕಟಿತ ಕೊಂಕಣಿ ಅಡುಗೆ ಪುಸ್ತಕಗಳು

ಅರ್ಗೋಡು ಸುರೇಶ ಶೆಣೈ ಇವರ ಪ್ರಕಟಿತ ಕೃತಿಗಳು

ಪ್ರಕಾಶಕ : ಸರಸ್ವತಿ ಪ್ರಭಾ, ಎಲ್.ಐ.ಜಿ. 51, 6ನೇ ಕ್ರಾಸ್, ನವನಗರ, ಹುಬ್ಬಳ್ಳಿ - 580025. ಫೋನ್ : 9242539776

ಸರಸ್ವತಿ ಪ್ರಭಾ ರಜತ ಮಹೋತ್ಸವದ ಸವಿನೆನಪಿಗಾಗಿ ಪ್ರಕಟಿತ ಕೊಂಕಣಿ ಕೃತಿ